

WEIN DES MONATS

- *Twines, Sauvignon Blanc, Muscat, Lalaurie, Südfrankreich* € 5,50
- *Twines, Cabernet Sauvignon, Syrah, Lalaurie, Südfrankreich* € 5,50

SUPPEN / VORSPEISEN

- *Kartoffelcrèmesuppe mit gebratener Blutwurst* € 8,20
- *Gratinierter Ziegenkäse mit Honig*
an bunten Blattsalaten mit Cherry Tomaten in Balsamdressing € 8,90
- *Rote Bete Carpaccio mit Schafskäse, Pinienkerne und*
Balsamico-Dressing € 8,90

HAUPTGERICHTE

- *Buntes Gemüse aus der Pfanne mit Ofenkartoffel und Sauercreme* € 11,90
- # - *Hausgemachte Eisbeinsülze mit Remouladensauce und Zwiebeln*
dazu Bratkartoffeln¹³ € 13,90
- *Große Büsumer Scholle in Speck oder Butter gebraten*
dazu Kartoffelgurkensalat € 19,90
- *Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Schmand,*
Zwiebeln und Speckwürfel¹³ € 11,50
- *Flammkuchen „Vegetarisch“ mit Schmand, Tomate, Mozzarella*
und Basilikumblätter € 11,50

BESONDERS ZU EMPFEHLEN

- *Spaghetti mit Garnelen in Knoblauch Olivenöl, Zucchini, Cherry Tomaten,*
Champignons, Knoblauchbrot € 19,20
- *Lammrücken vom Grill rosa gebraten auf Zwiebel-, Champignon-,*
Cherry Tomatengemüse, dazu Kartoffelspalten € 21,90

Unsere Aktion im September

- I. Dorade in Butter gebraten, mediterranes Grillgemüse**
dazu Rosmarinkartoffeln € 16,50
- II. Putencurrygeschnetzeltes mit gegrillter Ananas, Basmatireis**
fruchtiger Blattsalat mit Joghurtdressing € 14,90

DESSERT

- *Quark-Blini mit Apfelragout, Vanilleeis und Sahne* € 8,30
- *Crème Brûlée mit Pflaumenkompott* € 8,90

Speisen mit # Raute auch als Seniorenteller möglich für 3,00 € weniger

Unsere Aktion im Oktober

- I. Wahlweise 200g oder 250g Zanderfilet** 200g pro Person € 18,90
3 verschiedene Zubereitungsarten 250g pro Person € 19,90
- II. « Oktoberteller »**
Grillhaxe, Leberkäse, Weißwurst auf Sauerkraut
dazu Bratkartoffeln pro Person € 14,90