

WEIN DES MONATS

- 2017er Weißburgunder, trocken, Weingut Anselmann 0,2l € 7,20
- 2017er La Rocca, Bernadi, lieblich, Italien 0,2l € 6,50

SUPPEN / VORSPEISEN

- Hamburger Fischhändlersuppe³ € 9,80
- Gebratenes Zanderfilet an winterlichen Blattsalaten in French Dressing € 14,90
- Flensburger Räucheraal auf Kräuterrührei mit Schwarzbrot und Butter € 15,50

HAUPTGERICHTE

- Zucchini mit Gemüse gefüllt an Tomatensauce³, dazu Reis € 14,90
- Schollenfilet in Eihülle gebraten an Kartoffelgurkensalat € 15,50
- Putensteak vom Grill gratiniert mit Tomaten und Mozzarella, Basilikumsauce³ und grüne Nudeln € 16,90
- Schweinelendchen „St. Hubertus“ mit Pfifferlingen in Rahm³, gefüllter Birne, Rosenkohl und Kartoffelbällchen € 19,90
- Norweger Lachs gedünstet in Schnittlauchsauce, dazu Butterkartoffeln, Tomatensalat € 22,50

BESONDERS ZU EMPFEHLEN

- Grünkohl mit Kochwurst^{3,13} und Bratkartoffeln¹³ € 11,90
- Grünkohl mit Kochwurst^{3,13}, Kasseler¹³ und Rauchspeck¹³, dazu Brat¹³- oder Salzkartoffeln € 17,90
- Zartes Hirschsaahnefleisch^{1,3} mit Pfifferlingen³, gefüllter Birne, Rosenkohl und Kartoffelbällchen € 19,20
- Hirschfilet, rosa gebraten, Pfifferlingsrahm³, Bratapfel, Rotkraut, Herzoginkartoffeln € 28,90

Unsere Aktion im Februar

Frischer Ostsee-Dorsch, wahlweise 200g oder 250g

- gebraten mit Senfsauce³, Bratkartoffeln¹³, Gurkensalat
- gekocht in Dillrahm mit Spargel, Champignons, Tiefseekrabben¹³, Petersilienkartoffeln, Kopfsalat in Joghurtdressing
- oder gedünstet in Meerrettichsauce^{2,3} mit Bouillongemüse³, Salzkartoffeln, Klößensteensalat

200g € 18,90

250g € 19,90

Zarte magere Rinderbrust in Meerrettichsauce^{2,3}, Bouillongemüse,
Petersilienkartoffeln € 15,50

DESSERT

- Kirschparfait an Schokoladensabayon € 8,90
- Creme Brûlée mit Heidelbeerragout € 8,90

Unsere Aktion im März

I. Flusszander, wahlweise 200g oder 250g

3 verschiedene Zubereitungsarten, Beilagen nach Wahl

200g € 18,90

250g € 19,90

II. Zürcher Geschnetzeltes

Röstitaler, Kopfsalat in Joghurt Dressing

€ 15,50