

### Wein des Monats

- |  |       |        |
|--|-------|--------|
| - <b>Black Hugo</b>  | 0,2 l | € 6,50 |
| - <b>2015er Fontamara Pinot Grigio, Italien, trocken</b>           | 0,2 l | € 5,80 |
| - <b>2014er Dornfelder, Rotwein, Weingut Anselmann, Rheinpfalz</b> | 0,2 l | € 6,70 |

### Suppen / Vorspeisen

- |  |         |
|--|---------|
| - <b>Hamburger Fischhändlersuppe</b>   | € 9,20  |
| - <b>Im Speckmantel gebratener Ziegenkäse, Zwiebel Confit, Salatbouquet</b>              | € 9,80  |
| - <b>Zanderfilet an der Haut gebraten an Blattsalaten in Joghurtdressing<sup>2</sup></b> | € 12,90 |

### Hauptgerichte

- |  |         |
|--|---------|
| - <b>Putensteak 200g gegrillt mit Tomaten und Mozzarella gratiniert, Basilikumsauce und grüne Nudeln</b> | € 16,90 |
| - <b>Norweger Wildlachs gebraten, auf Rahmwirsing und Petersilienkartoffeln</b>                          | € 21,90 |
| - <b>Lammrücken vom Grill an Peperonatagemüse, dazu Röstitaler</b>                                       | € 21,80 |
| - <b>Rinderfilet „Peters Bistro“ mit Blattspinat, gebratene Scampis, Pfefferbérnaise und Röstitaler</b>  | € 28,90 |

### Besonders zu Empfehlen

- |   |         |
|---|---------|
| - <b>3 frische holländische Matjesfilets „Hausfrauenart“, Salzkartoffeln</b>              | € 14,90 |
| - <b>Matjesfilets in 3 Variationen mit Büsumer Krabben<sup>2</sup> und Bratkartoffeln</b> | € 18,90 |

### **Die Dorschsaison ist eröffnet**

#### **Frischer Ostsee-Dorsch, wahlweise 200g oder 250g**

- |  |                           |
|--|---------------------------|
| <b>I. gebraten</b> mit Senfsauce, Bratkartoffeln, Gurkensalat<br><b>gekocht</b> in Dillrahm mit Spargel, Champignons, Büsumer Krabben <sup>2</sup> ,<br>Petersilienkartoffeln, Kopfsalat in Joghurtdressing<br><b>oder gedünstet</b> in Meerrettichsauce mit Bouillongemüse,<br>Salzkartoffeln, Klößensteensalat | <i>pro Person</i> € 18,70 |
| <b>II. Asiapfanne</b> , Scampis, verschiedene Fleischsorten,<br>knackiges Gemüse, Basmati Reis   | <i>pro Person</i> € 15,90 |

### Dessert

- |   |        |
|---|--------|
| - <b>Vanille Soufflé auf Schokoladen Zabaione</b> | € 7,90 |
| - <b>Creme Brûlée mit Erdbeergrütze</b>           | € 8,90 |

### Unsere Aktion im Oktober

- |  |                           |
|--|---------------------------|
| <b>I. Frischer Flusszander, wahlweise 200g oder 250g!</b><br>3 verschiedene Zubereitungsarten,<br>Beilagen nach Wahl | <i>pro Person</i> € 18,70 |
| <b>II. Hirschahnefleisch</b> mit Pfifferlingen,<br>gefüllte Birne, Rosenkohl, Kartoffelbällchen                      | <i>pro Person</i> € 17,50 |