

Wein des Monats

309	Black Hugo	€ 6,80
126	2013er Müller Thurgau , trocken, Rheinpfalz	0,2l € 6,50
127	2014er Dornfelder , Prämiert, trocken, Rheinpfalz, Anselmann	0,2l € 7,20

Vorspeisen im Oktober

49.)	Fasanenkraftbrühe³ (Hausspezialität)	€ 8,50
50.)	Fruchtiger Salat in Joghurtdressing mit Norweger Lachs aus dem Backofen ¹³	€ 13,50
51.)	Rührei mit frischen Büsumer Krabben¹³ , Schwarzbrot und Butter	€ 14,90

Im Gedeck mit Tagessuppe und Dessert

1.)	Hamburger Pannfisch , Senfsauce ³ , Bratkartoffeln ¹³	€ 19,90
2.)	Schweinelendchen „St. Hubertus“ mit gef. Birne, Pfifferlingsrahm ³ , Rosenkohl und Kartoffelbällchen	€ 23,90
3.)	Thunfischsteak vom Grill auf Blattspinat ³ mit Büsumer Krabben ¹³ , sc. hollandaise ¹ , Butterkartoffeln	€ 24,20
4.)	Zartes Rumpsteak 200g mit Kräuterbutter, Prinzeßbohnen, Bratkartoffeln ¹³	€ 24,90

Besonders zu Empfehlen

11.)	Hirschsahnefleisch^{3,1} mit Pfifferlingen, gef. Birne, Apfelrotkraut, Kroketten	€ 19,20
12.)	3 frische holländische Matjesfilets Hausfrauenart, Bratkartoffeln ¹³	€ 14,90
13.)	Matjesfilet in 3 Variationen⁹ mit Büsumer Krabben ¹³ und Bratkartoffeln ¹³	€ 19,50
15.)	Hirschfilet, rosa gebraten , Pfifferlingsrahm ³ , Bratapfel, Rotkraut, Herzoginkartoffeln	€ 28,90

Unsere Empfehlung im Oktober

Frischer Flusszander wahlweise 200g oder 250g

22.)	gedünstet in Dillrahm ³ , Eismeergarnelen, Spargel, Champignons, Petersilienkartoffeln, Gurkensalat	
23.)	an der Haut gebraten auf Linsengemüse ³ , Bratkartoffeln ¹³ , gem. Salat ²	
24.)	oder in Ei gebraten auf Blattspinat ³ , Butterkartoffeln, Klößensteensalat	200g € 18,90 250g € 19,90
10.)	Zarte Rinderbrust¹³ in Meerrettichsauce^{2,3} , Bouillongemüse ³ , Petersilienkartoffeln	pro Person € 15,90

Unsere Dessert Empfehlungen im Oktober

77.)	Crème Brûlée mit Zwetschgen	€ 8,90
78.)	Panna Cotta mit Rumfrüchten	€ 7,50
71.)	Mangosorbet auf Himbeermark	€ 8,90

Unsere Aktion im November

½ Bauernente mit Thymiansauce³, gefülltem Pfirsich , Rotkraut, Apfelmus, Petersilienkartoffeln	€ 18,90
--	---------