

Karte für den Mai

Vorspeise

Tapas Teller	12,50 €
mit Italienischem Landschinken, gefüllte Peperoni, Bärlauch-Frischkäseroulade und „dem Besten aus Meer und See“ mit Steinofenbrot und Butter	

Suppen

Spargelcremesuppe	5,50 €
mit Sahnehaube und Croutons	
Kartoffel-Bärlauch-Cremesuppe	7,00 €
mit geschwenkten Büsumer Krabben	

Hauptgerichte

Spargel	-500 g Rohgewicht-	18,50 €
mit Sauce Hollandaise	klein	16,50 €
<u>oder</u> zerlassener Butter und neuen Kartoffeln		

dazu empfehlen wir Ihnen:

roher oder gekochter Schinken		4,50 €
Schweinerückensteak	-130 g Rohgewicht-	6,90 €
Lachsmedaillon aus dem Heißbrauch	-130 g Rohgewicht-	8,70 €
Entenbrust-rosa-	-180 g Rohgewicht-	10,80 €

Medaillons vom Skrei 26,50 €
auf lauwarmem Kartoffel-Spargel Salat

Rosa Filet vom Wasserbüffel 47,50 €
auf Kräuter-Kartoffelstampf, karamellisiertem
Spargel und roter Zwiebel Marmelade

Großer Frühlingssalat 8,90 €
mit gebratenem Schinken und Pilzen 12,50 €
mit gebratener Maishuhnbrust und Baguette 18,90 €

Spaghetti 12,90 €
mit hausgemachtem Rucola Pesto
und kleinen Ofen-Tomaten

Schnitzel „Wiener Art“ 14,50 €
mit Pommes frites und Salat

Schnitzel „Jäger Art“ 16,90 €
mit Pommes frites und Salat

Dessert

Erdbeersalat 7,50 €
mit gebackenen Apfelfringen und Vanilleeis

Gemischtes Eis (3 Kugeln) 4,00 €
Schokolade, Vanille, Erdbeer

+ Portion Sahne 0,80 €

