

Vorspeisen

Romana Salat

- mit Parmesan € 5,90
 - mit 50 g. Krabben € 10,90
 - mit Carpaccio € 9,90
- vom Salzwiesen-Rind

Eingelegter Deichkäse

- von Schaf und Ziege,
Apfelsinenkompott, Lammschinken
und Salatgarnitur
€ 9,50

Zarte Kalbsleberscheiben

- in Olivenöl gegart-
mit kleinem Salat von frischen Pfifferlingen,
Wildkräutern und Blüten in Vinaigrette
€ 9,80

Guacamole, Tomatenbruchetta, ausgesuchte Blattsalate und gegrillter Hummerschwanz

€ 18,90

Handgeschabtes Tatar vom

U.S. Rinderfilet

- gegrillte Jakobsmuschel,
Wachtelei mit Aesetra-Kaviar, Blini und
Mesclinsalat in Vinaigrette
€ 19,50

Suppe

Suppe vom Tagesmenü

€ 4,50

Essenz vom Salzwiesen-Rind

- mit Mark, Lauch, Pfannkuchenstreifen,
Filetwürfel und Madeira
€ 4,50

Suppe von

frischen Pfifferlingen

- mit gebratenem Lammfilet
€ 5,90

Pekingsuppe

- mit Ente, Scampi und Wantan
€ 8,50

Suppe von

frischem Kerbel

- mit Nordseekrabbenfleisch
€ 6,50

Dessert

Petit Four

- mit einer Tasse Espresso
€ 7,50

Französische-Italienische

Käseauswahl

- mit Trauben, Radieschen, Rettich
Brot und Butter
€ 9,50

Frische Erdbeeren

- und hausgemachtes Topfeneis
Hippengebäck
€ 7,80

Dessert vom Tagesmenü

€ 7,00

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und
bitten um Tischreservierung unter 04935 / 8050.

Aperitif-Empfehlung

Champagner "Haton et Fils"

0,1 l 9,50

Frühlingsmenü

Salat von Nordseekrabben

- Lauch- und Gurkenstreifen
in Sherry-Essig-Walnussmarinade
€ 8,90

Seeteufelrücken und Mini-Artischoke

- mit Schilfgras gebraten,
klarer Tomatensud
und hausgemachte Nudeln
€ 24,50

oder

Filet vom U.S. Rind

- unter der Steinpilzkruste
Madeirajus und Grillgemüse
€ 32,50

3erlei hausgemachtes Eis

- mit frischen Beeren
€ 8,90

Menüpreis mit Seeteufel: € 39,50

Menüpreis mit U.S. Rind: € 46,50

Digestif-Empfehlung

Grappa Chardonnay

2 cl 5,50

Ziegler Waldhimbeergeist

2 cl 7,50

Coretto Espresso

- mit wahlweise
Winzer-Trester oder Williamsbirne
€ 5,20

Sommer-Spezial

400g. T-Bone-Steak

- vom Argentinischen Rind-
Cafe-de-Paris-Butter, junger gebratener Knoblauch,
Blattspinat und Wedges -kreolisch
€ 28,50

Filet vom weißen Nordsee-Heilbutt

- Wild-Scampi, scharfe Zitronengrassauce, Wokgemüse
und Maniokpüree in der grünen Kokosnuß
€ 28,90

Kalbskotelette

- rosa gebraten-
mit Parmesan überkrustet,
marinierte Kirschtomaten in eigenem Sud,
frische Kräuter, Blattspinat und
hausgemachte Nudeln
€ 26,50

Rotbarbe vom Grill

- Rosmarin und Lavendel, frittierte Kalamaretti,
Römische Sauce, Steinpilze und Polenta
€ 28,90

Vegetarisch

Hausgemachter

Nudelstrudel

- mit Trüffeln und Schalotten,
Kräuteromelette und Heublütensud,
Blattsalate in Vinaigrette
€ 15,50

Frischer Blattspinat

- in Sahne, Gemüsequiche,
hausgeräucherter Salm und pochiertes Ei
€ 16,50

Fisch

Schollenfilet

- mit kleinem Ragout
von Lauch, Krabben und Champignons
Neue Kartoffeln
€ 19,50

Seezunge aus der Nordsee

- ca. 500/600g.-
in brauner Mandelbutter gebraten,
Frischgemüseteller und Neue Kartoffeln
€ 34,50
... mit 50g. Nordseekrabben
€ 39,50

Steinbeißerfilet

- auf leichter Portweinsauce, frische Trauben,
Röstzwiebeln, Knusperspeck,
Neue Kartoffeln
€ 18,50

Fleisch

Rosa gebratene

Entenbrust

- auf Speckkartoffeln, Ruccola
und Tamarillosauce
€ 19,90

Rumpsteak vom Salzwiesen-Rind

- mit kleinem Fettrand, Cafe-de-Paris-Butter,
Grillgemüse und Anna-Kartoffeln
220g. € 25,90
270g. € 29,90
320g. € 36,90

Deichlammrücken

- mit Wildkräutern, eigener Jus, Grillgemüse,
gefüllter Champignon, Gratin-Kartoffeln
€ 28,50

Wiener Schnitzel

- mit Sauce Hollandaise, Frühlingsgemüse
und neue Kartoffeln
€ 18,50

Aus dem Kessel und Backofen

Kalbstafelspitz

- Frankfurter Grüne Sauce,
warmer Kartoffelsalat
€ 16,90

Geschmorte Deichlammkeule

- mit Parmesan überbacken, Grilltomate,
grüne Böhnchen im Speckmantel,
Kartoffelgratin
€ 17,90