

Vorspeisen.

Maasholmer Matjesfilet auf gebuttertem Schwarzbrot	€ 5,50
Marinierte Rote Bete in Himbeervinaigrette mit ka- ramellisiertem Backensholzer Ziegenfrischkäse	€ 7,50
Sternanisgebeizter Lachs mit gefülltem Orangencrepe und eingelegten Wasabi Gurken	€ 9,50
Blattsalate in Parmesanvinaigrette mit Parmesan- chips, gehobeltem Parmesan und angeräucherten Kartoffeln	€ 6,80
Unser Vorspeisensalat - Saisonsalate mit eingelegtem Gemüse in Apfel Walnuss Vinaigrette	€ 5,20
Fischsuppe von Ostseefischen mit Tomate, Kräutern und Gemüse	€ 7,80

Klassiker.

Schleimünder Gallowayfrikadellen auf Saisongemüse
in Rahm mit Rosmarinkartoffeln € 15,20

Maasholmer Matjesfilets Hausfrauen Art, in Apfel-
Zwiebel Sahnesauce mit € 13,80
Rosmarinkartoffeln

Sauerfleisch vom Angeliter Sattelschwein in würzigem
Gelee mit hausgemachter Remouladensauce und Ros-
marinkartoffeln € 14,50

Hauptgerichte.

Großes Kotelett (300g) vom Landschlachter
Burmeister auf Rahmgemüse mit Rosmarin
Kartoffeln € 18,50

Rumpsteak (230g) vom Sylter Uthand Rind
mit gebratenen Champignons und Zwiebeln mit
Rosmarin Kartoffeln € 24,50

Geschmorte Lammhaxe in Balsamico Jus auf cremi-
gen Wirsing mit Kartoffel Schnittlauch Stampf € 21,90

Pfannkuchen in Butterbröseln mit Blattspinat und
Backensholzer Käse gefüllt,
kleine Salatbeilage € 14,50

Großer Salat der Saison mit eingelegtem
Gemüse in Apfel Walnußvinaigrette plus
gebratene Fischfilets nach Tagesfang € 13,80

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden sie
sich bitte an den Service

und hinterher.

Verschiedene Sorten hausgemachtes Eis der
Meierei Geestfrisch € 1,90

Affogato - im Espresso versunkenes
Vanille Eis € 4,50

Grüne Walnuss: 1 Kugel Vanille Eis mit Likör von
der Grünen Walnuss € 4,80

Pana Cotta mit einer Kugel
Erdbeersorbet € 6,30

Weitere Desserts im Tagesangebot

Cappuccino € 3,20

Espresso € 2,00

Becher Kaffee € 2,70

Dolleruper Birnenbrand € 4,20

O.P. Andersen - dänischer Aquavit € 2,50