

Vorspeisen.

Matjesbrot- Matjesfilet auf gebuttertem Schwarzbrot mit Salatbeilage	€ 7,50
Gemischte Fischvorspeise- Sternanisgebeizter Lachs, Nordseekrabben mit Cocktailsauce und kleines Matjesbrot	€ 12,50
Unser Vorspeisensalat - Saisonsalate mit eingelegtem Gemüse in Apfel Walnuss Vinaigrette	€ 5,50
Eingelegte Rote Bete in Himbeervinaigrette mit karamellisiertem Backensholzer Ziegenfrischkäse und dänischem Räuchersalz	€ 9,50
Fischsuppe von Ostseefischen mit Tomate, Kräutern und Fenchel	€ 8,50

Klassiker.

Schleimünder Gallowayfrikadellen auf gebratenen Champignons und Zwiebeln mit Rosmarinkartoffeln und Salatbeilage	€ 16,80
Maasholmer Matjesfilets Hausfrauen Art, in Apfel-Zwiebel Sahnesauce mit Rosmarinkartoffeln	€ 14,50
Sauerfleisch vom Sattelschwein in würzigem Gelee mit Rosmarinkartoffeln und Remouladensauce	€ 14,80

Hauptgerichte.

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

Rumpsteak (230g) vom Sylter Uthand Rind
auf Pfeffersauce mit gebratenen Pilzen, Lauchzwiebel
und Kartoffelstampf € 24,50

Großer Kartoffelrösti mit Pfannengemüse,
Champignons, Ofentomaten und Schmand € 14,50

Großer Salat der Saison mit eingelegtem
Gemüse in Apfel Walnußvinaigrette und
gebratene Fischfilets nach Tagesfang € 16,50

Lammhaxe vom Nordfriesischem Lamm in
Rosmarinjus auf Spitzkohlgemüse mit
Kartoffelstampf € 25,50

Wir bieten täglich fangfrischen Fisch nach Tagesfang.
Zusätzlich haben wir eine regelmäßig wechselnde
Tageskarte. Bei Allergien und Unverträglichkeiten
wenden sie sich bitte an den Service

und hinterher..

Creme Brûlée mit Himbeersorbet	€ 8,50
Grüne Walnuss: 1 Kugel Vanille Eis mit Likör von der Grünen Walnuss	€ 5,60
Affogato: 1 Kugel Vanille Eis im doppeltem Espresso versunken	€ 4,50
Verschiedene Sorten Eis von der Meierei Geestfrisch	€ 2,20
Weitere Desserts im Tagesangebot	€ 3,20
Cappuccino	€ 2,00
Espresso	€ 2,80
Becher Kaffee	€ 4,50
Dolleruper Birnenbrand	€ 2,50
O.P. Andersen - dänischer Aquavit	