

Unsere Angebote im Juli

Frische Pfifferlinge

in creme fraiche und Kräutern 9.80

Unsere Vorspeisen-Variation !

*gebratene Black Tiger Garnele, überbackener Ziegenkäse
gegrillte Jacobsmuschel, gebeizter Fjordlachs, Thunfisch-Carpaccio
und was den Köchen sonst noch so einfällt !*

Vorspeise 19.50 Hauptgang 26.50

Nordsee-Rotbarschfilet vom Grill

*Pfifferlinge, Weißweinschaum
kleines Salatvergnügen, Dillkartoffeln
24.50*

Kabeljaufilets in brauner Butter gebraten

*Mangold aus eigenem Anbau, Weißweinsauce
Kartoffeln mit Ursalz*

18.50 (kl. Portion 160 gr.) 22.50 (220 gr.)

Zarte Scheiben vom argentinischen Rinderfilet

*gebratene Pilze, Gurkenstreifen, sahnige Tomaten-Wodkasauce
kleines Salatvergnügen, Röstis*

21.50 (kl. Portion 160 gr.) 25.50 (220 gr.)

Erfrischendes Johannisbeer-Sorbet

Schuß Winzersekt, eingelegte Blaubeeren 7.50