

Unsere Mittagskarte

*Schierenbeck`s Hochzeitssuppe mit bunter Einlage 6,-
Champagner-Dijon-Senf-Süppchen, Melonenperlen 7,-*

Hauptgerichte:

Schweinelendchen im Schinkenmantel

Steckrübengemüse, Kräuterrahmsoße

Bratkartoffeln 20.50

Duett von Ente und Hirsch!

Krosse gebratene Ente und Medaillon vom Hirschrücken

Preiselbeersauce, gebratene Pilze, Bratapfel

Rotkohlgemüse, Klöße mit polnischer Soße 26.50

Nordsee-Seelachs-Loins in Butter gebraten

geschwenkte Büsumer Krabben, kleines Salatvergnügen

Kartoffeln mit Ursalz 21,-

Feine Scheiben vom Rinderfilet mit Gurkenstreifen

und Champignons in einer tomatisierten Sahne-Wodka-Soße

bunter Salatteller, Kartoffelröstis 22.80

Kross gebratene ½ Ente aus dem Ofen

Heideblütenhonig-Soße, Rotkohl

Bratapfel, Kartoffelklöße 24.50

Zartes Rumpsteak (Irland grain fed) vom Grill

gebratene Pilze, cremige Kräuterbutter

kleines Salatvergnügen, Bratkartoffeln 25.50

Zanderfilet auf der Haut gebraten

gebratene Kräuterseitlinge, Weißweinsauce

Salatteller, Salzkartoffeln 22.50

Geschmorte Rehkeule aus dem Ofenrohr

Preiselbeerrahmsauce, gef. Williams Birne, Pilze

Rotkohlgemüse, kleine Klöße 22.80

Mousse von belgischer Zartbitterschokolade, Brombeer-Konfit 7.50

Bourbon-Vanille-Eis, warme Vanille-Kirschen, Sahne 6.50