

## **Unsere Mittagskarte**

**Kürbiscrème-Süppchen, Orangen-Gremolata 6,-**

**Steckrüben-Süppchen, Kokos-Curryschaum 6,-**

### **Hauptgerichte :**

**Medaillons vom Schweinelendchen im Speckmantel**

*Steckrübengemüse, Kräuterrahmsoße*

*Bratkartoffeln 19.50*

**Victoriabarschfilet in Nussbutter gebraten**

*Speck-Sahnesoße, Rotkrautsalat*

*Röstkartoffeln 19.50*

**Kross gebratene halbe Ente aus dem Ofen**

*Heideblütenhonigsoße, Rotkohlgemüse, Bratapfel*

*kleine Klöße mit polnischer Soße 23.80*

**Tournedos von der argentinisches Steakhüfte**

*grüne Bohnen im Speckmantel, gebratene Pilze*

*Kräuterbutter, Bratkartoffeln 24.50*

**Nordsee-Schollenfilets in Butter gebraten**

*geschwenkte Büsumer Krabben, kleines Salatvergnügen*

*Kartoffeln mit Ursalz 21.50*

**Feine Scheiben vom argentinischen Rinderfilet mit Gurkenstreifen**

*und Champignons in einer tomatisierten Sahne-Wodka-Soße*

*bunter Salatteller, Kartoffelröstis 21.80*

**Kalbsleber in brauner Butter gebraten**

*Schalotten in einer Portweinsoße, sautierte Apfelscheiben*

*kleines Salatvergnügen, Kartoffelpüree 21.80*

**Geschmorte Rehkeule aus dem Ofenrohr**

*Preiselbeerrahmsoße, Rosenkohlröschen, gebratene Pilze*

*pochierte Birne, Kartoffelklöße 23.50*

**Gebackene Apfelringe mit Bourbon Vanilleeis & Eierlikör 6.50**

**Mousse von Zartbitter-Schokolade & Cappuccino, Waldfruchtpüree 7.50**