

Empfehlung

Suppe:

*Nordische Kürbiscremesuppe
mit Büsumer Krabben, Meerrettich-Sahne, frischem Dill, gerösteten Kürbiskernen und
hausgebackenem Brot*

12,90

*Nordic pumpkin cream soup with original Büsum prawns, horseradish cream, fresh dill,
roasted pumpkin seeds and home-baked bread*

*Kürbiscremesuppe vom Hokkaido-Kürbis
mit Croûtons, gerösteten Kürbiskernen und Sahnehaube*

10,90

Hokkaido pumpkin cream soup with croutons, roasted pumpkin seeds and cream topping

Saison:

*Zartes Hirschgulasch
mit gebratenem Rosenkohl, Preiselbeeren und Kartoffelknödel*

23,90

Tender venison goulash with fried Brussels sprouts, cranberries and potato dumplings

*Hausgemachter Grünkohl
mit Kohlwurst, Kassler Nacken, süßen Röstkartoffeln und Senf*

22,90

Homemade kale with cabbage sausage, smoked pork neck, mustard and roasted sweet potatoes

Fisch:

*Zanderfilet auf der Haut gebraten
auf Steckrüben-Stampf mit Meerrettich-Senf-Sauce, Chips de Pancetta garniert und Gurkensalat*

25,90

*Zander fillet fried on skin, served with mashed rutabaga, horseradish mustard sauce, pancetta chips
and cucumber salad*

*Kabeljaufilet gebraten
mit Pastinakenpüree, Orangen-Estragon-Hollandaise und sautiertem Lauchgemüse*

24,90

Pan-fried cod fillet with parsnip puree, orange-tarragon-hollandaise sauce and sauteed leeks