

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*

*Piccata vom Rotbarschfilet
auf Penne Nudeln in würziger Tomatensauce und mediterranem Gemüse*

20,90

Piccata of redfish fillet on penne pasta in a spicy tomato sauce with Mediterranean vegetables

*Skreifilet (Winterkabeljau)
gebraten auf Kartoffel-Pastinaken-Püree, Fenchel-Orangen-Salat & Walnuss-Pesto*

28,90

Norwegian Skrei cod fillet fried on potato and parsnip puree, fennel and orange salad and walnut pesto

*Zanderfilet auf der Haut gebraten
an Kartoffelrisotto, Zitronen-Kapern-Butter und Gurkensalat*

25,90

*Zander fillet fried skin-side down Served with potato risotto,
lemon and caper butter and cucumber salad*

*Garnelen Black Tiger
knusprig gebacken auf bunte Gemüsepfanne, Curryreis & Sweet-Chili-Dip*

20,90

Black Tiger shrimp crispy baked on a colorful vegetable pan, curry rice and sweet chili dip

*Skreifilet (Winterkabeljau)
auf Wirsingkohl in Thai-Curry und Jasmin Reis*

28,90

Norwegian Skrei cod fillet on savoy cabbage in Thai curry and jasmine rice