

Speisekarte

Kleine Gerichte

Doppelte Rinderkraftbrühe mit Einlage	5,80 €
Champignoncremesuppe	4,80 €
Terrine vom Lachs & Zander , Kressecreme und Salat	8,50 €
Fleischpastete mit Beerenfrüchten und kleiner Salatbeilage	10,80 €
Blätterteigpastete mit Gemüse und Kräuterschaumsauce	10,50 €

Köstlichkeiten von der Weide

Grünkohl mit Kochwurst, Schweinebacke, Kassler und Salzkartoffeln	14,80 €
Kalbsfilet auf Morchelrahmsauce mit Fingermöhren und Kaiserschoten, dazu hausgemachte Nudeln	23,90 €
Perlhuhnbrust auf Wirsingkohl mit Portweinsauce und Würfelkartoffeln	18,90 €
Roastbeef mit hausgemachter Remoulade und Bratkartoffeln	14,80 €
Rumpsteak , vom Husumer Rind, zwei Monate gereift, mit Zwiebeln und Champignons, dazu Pommes Frites und hausgemachte Kräuterbutter	23,90 €
Halbe Ente, Brust und Keule mit Rotkohl und Kartoffelklößen	16,80 €
Duett von der Gans zarte Gänsekeule und Gänsebrust, dazu reichen wir hausgemachten Apfelrotkohl und Kartoffelklöße	18,90 €

Köstliches aus Förde & Meer

Matjes „Hausfrauen Art“ Hausfrauensauce hausgemacht,
mit roten Zwiebeln, Bratkartoffel und Salatbouquet **12,80 €**

Gebratene Schollenfilets „Finkenwerder Art“
in Speck gebraten, Blattspinat, dazu Salat und
Petersilienkartoffeln **16,90 €**

Dessertleckereien

Kaiserschmarrn mit Vanilleeis, Preiselbeeren und Sahne **5,90 €**

Mohn- Zimtparfait mit Beerenfrüchten **5,90 €**

Passionsfruchtparfait mit Beerenfrüchten **5,90 €**

Eisbechervariationen: 1 Kugel **1,50 €**

Vanille,
Erdbeere,
Schoko,
Walnuss und
Zitronensorbet

Sahne, Schokosauce **0,50 €**

Eierlikör **1,50 €**