

Weihnachts-Speisekarte

ab 17.12.2023

Änderungen vorbehalten

Unsere hausgemachten Suppen

Kürbiscremesuppe 7,40 €

Ochsenschwanzsuppe 7,90 €

Tomatencremesüppchen mit Sahnehäubchen (A7) 6,40 €

Hauptgerichte

Schnitzel „Wiener Art“
Pommes Frites und Salat (A1,A3,A7,A10) 19,40 €

Grünkohl mit Kassler, Schweinebacken und Kochwurst 18,60 €

Zweierlei von der Ente mit Apfelrotkohl und Klößchen
oder Salzkartoffeln, auf Vorbestellung 28,50 €

Rumpsteak, vom Husumer Rind, zwei Monate gereift,
mit Zwiebeln und Champignons, dazu Pommes Frites,
Salatbeilage (A10) und Kräuterbutter

200 g 32,80 €

160 g 28,40 €

Rotbarsch auf mediterranem Gemüse
mit Rosmarinkartoffeln 25,80 €

Bratkartoffeln 3,50 €

Kindergerichte

Nudeln mit Kinder-Bolognese	9,80 €
Kinderschnitzel mit Pommes Frites	10,40 €
3 Reibekuchen mit Apfelmus	8,50 €

Dessert

Grand Marnier-Parfait mit Früchten (A3, A7)	7,50 €
Schokoladentart mit Sahne (A1, A3, A6, A7, A8)	7,50 €
Eisbechervariationen: 1 Kugel	1,70 €
Vanille, Erdbeere, Schoko, Walnuss, Haselnuss, Stracciatella Zitronensorbet, Marc de Champagne	
Sahne, Schokosauce, Erdbeersauce	0,60 €
Eierlikör	3,00 €

Wir verwenden im Einkauf Susländer Schweinefleisch aus Schleswig-Holstein; diese Tiere wachsen artgerecht auf und werden ohne Antibiotika und Chemie im Futter aufgezogen.
Das Fleisch unserer Husumer Weiderinder ist mindestens acht Wochen gereift.

A1 Getreide und -erzeugnisse, A2 Krebs-Krustentiere, A3 Eier und -erzeugnisse, A4 Fisch und -erzeugnisse, A5 Erdnüsse und -erzeugnisse, A6 Soja und -erzeugnisse, A7 Milch und -erzeugnisse,
Hausgemachtes Salatdressing: Senf A10