

Liebe Gäste,

*wir freuen uns sehr, Sie nach fast drei Jahren wieder im
Historischen Krug begrüßen zu dürfen.*

*Gerne möchten wir Sie mit unserem kulinarischen Angebot der
feinen schleswig-holsteinischen Landküche im Takt der
Jahreszeiten verwöhnen.*

Bitte genießen Sie einen schönen Abend

Familie Hansen-Mörck und alle Mitarbeiter

Aperitif

Champagner Veuve Emile Brut

0,1 l € 11,50

oder

Mionetto Spumante Vivo

0,1l € 5,50

Unser Krugwirtschafts-Menü

*Ländliche Terrine vom Angeliter Kalb
mit Estragon-Mayonnaise
und Artischockensalat*

€ 13,00

☞ ☞

*Husumer Krabbensuppe
mit feinen Erbsen*

€ 12,00

☞ ☞

*Ostseelachs in Senfschaum
auf sautiertem Blattspinat*

€ 26,00

☞ ☞

*Angeliter Kalbsbäckchen in Rotweinsauce
mit Perlwiebeln
auf Kartoffelbrei und Zuckermöhren*

€ 24,00

☞ ☞

*Mascarpone—Mousse
mit marinierten Sommerbeeren & Sorbet*

€ 9,00

☞ ☞

3-Gang Menü € 42,00

4-Gang Menü € 49,00

5-Gang Menü 59,00

Weitere Spezialitäten

Karamellisierter **Z**iegenkäse
auf **A**rtischockensalat

€ 12,00

☺ ☺

Gebeizter **L**achs auf **F**enchelsalat
mit **H**onig-Senfsoße

€ 13,00

☺ ☺

Hausgemachte pikante **G**ulaschsuppe
mit selbstgebackenem **B**rot

Teller € 6,80 / große **P**ortion € 10,50

☺ ☺

Gemischter **K**rugsalat mit **F**rüchten
und gebratenen **G**arnelen

€ 16,-

☺ ☺

Sylter **M**atjesfilet
auf **A**pfel-**Z**wiebelsalat mit **B**ratkartoffeln

€ 14,00

☺ ☺

Variation vom **S**ylter **M**atjes in **6** **S**orten
mit **B**ratkartoffeln

€ 19,-

☺ ☺

Krosser **F**lusszander in **P**imento-**S**auce
auf **A**rtischockengemüse

€ 26,-

☺ ☺

*Hausgemachte Kalbsfrikadelle
mit Kartoffelbrei & Spiegelei
€ 15,00*

*Filetschnitzel vom Landrasseschwein
mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat
€ 22,00
☺ ☺*

*Geester Schweinemedallions in Pfefferrahm
auf Schneidebohnen
€ 23,00
☺ ☺*

*Angeliter Kalbsrückensteak
mit Pfifferlingen in Rahm
€ 29,00
☺ ☺*

*Marinierte Sommerbeeren
mit Basilikum-Joghurtsorbet
€ 8,00
☺ ☺*

*Unsere Schokoladen - Knusperschnitte
auf Zwetschgenröster mit Salz-Karamelleis
€ 12 ,00
☺ ☺*

Die 14 häufigsten Allergieauslöser

*

***1** *Glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse*

*

***2** *Krebstiere und Krebstiererzeugnisse*

*

***3** *Eier und Eierzeugnisse*

*

***4** *Fisch und Fischerzeugnisse*

*

***5** *Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse*

*

***6** *Soja und Sojaerzeugnisse*

*

***7** *Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)*

*

***8** *Schalenfrüchte (d.h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse*

*

***9** *Sellerie und Sellerieerzeugnisse*

*

***10** *Senf und Senferzeugnisse*

*

***11** *Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse*

*

***12** *Weichtiere (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtiererzeugnisse*

*

***13** *Süßlupinen und Süßlupinenerzeugnisse*

*

*** 14** *Schwefeldioxid und Sulfite (bei einer Konzentration von mind. 10 mg/kg oder Liter*