

## *Aperitifempfehlung*

<i>Sekt Menger Krug „Pinot Brut“, 0,1l</i>	€ 7,50
<i>Limoncello spritz 0,15l</i>	€ 9,50
<i>Aperol Spritz 0,15l</i>	€ 9,50
<i>Bretz Secco &amp; Drive - alkoholfrei 0,1 l</i> <i>Weinhaus Ernst Bretz, Bechtoldsheim</i>	€ 7,50
<i>Martini Vibranto &amp; Soda - alkoholfrei 0,15 l</i>	€ 8,50
<i>Knut Hansen Gin &amp; Tonic alkoholfrei 0,15</i>	€ 9,50

## *Unser traditionelles Frische-Suppe Essen*

*Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen, Fleisch-  
und Grießklößchen, dazu Rosinenreis*

€ 9,50

\*\*\*

*Rinder-Tafelspitz vom Husumer Rind  
mit Meerrettichsauce, Speckbohnen und Salzkartoffeln*

€ 27,50

\*\*\*

*Vanilleeis mit heißen Früchten*

€ 9,50

***Menüpreis € 39,50***

**G**ratinierter Ziegenkäse  
auf kleinem Salat € 12,90

**S**alat „Frutti di Mare“ € 11,90

**K**arotten- Ingwersüppchen € 8,90

**K**artoffelsuppe mit gebratenen  
Kochwurstscheiben € 8,90

**P**asta, weißer Trüffel - *vegetarisch*  
Ricotta und Champignons € 17,90

**K**abeljaufilet gebraten  
auf Blattspinat mit Weißweinsauce  
und Petersilienkartoffeln € 32,50

## Genießer Hotel

Kongelig privilegeret Kro **Historischer Krug** Traditionelle Gastlichkeit  
Oeversee

Seit 1519 Krugwirtschaft \* Seit 1815 im Familienbesitz \* Hotel & Restaurant \* Ayurveda Beautyfarm

**A**ngeliter Grünkohl“ mit Kasseler,  
Kochwurst, Bauchspeck, dazu Brat-  
**oder** süße Kartoffeln € 25,50

**M**arkeruper Entenkeule  
auf Apfelrotkohl mit Majoransauce  
und Kartoffelknödel € 26,50

**F**iletschnitzel vom Landrasseschwein  
mit gebratenen Kartoffeln,  
Sc. Bearnaise und Salatteller € 26,50

**H**usumer Rinderrücken medium  
mit Speckbohnen, Butterkartoffeln  
und Sc. Bearnaise € 32,50

**V**anilleeis  
mit heißen Beerenfrüchten € 9,50

**C**reme Brulée € 11,90