

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 & Drive - alkoholfrei 0,1 l</i> <i>Weinhaus Ernst Bretz, Bechtholdsheim</i>	€ 7,50
<i>Martini Vibranto & Soda - alkoholfrei 0,15 l</i>	€ 8,50
<i>Knut Hansen Gin & 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

Gratinierter Ziegenkäse
auf kleinem Salat € 12,90

Salat „Frutti di Mare“ € 11,90

Karotten- Ingwersüppchen € 8,90

Kartoffelsuppe mit gebratenen
Kochwurstscheiben € 8,90

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

Kabeljaufilet 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

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

Markeruper Entenkeule
auf Apfelrotkohl mit Majoransauce
und Kartoffelknödel € 26,50

Filetschnitzel vom Landrasseschwein
mit gebratenen Kartoffeln,
Sc. Bearnaise und Salatteller € 26,50

Husumer Rinderrücken medium
mit Speckbohnen, Butterkartoffeln
und Sc. Bearnaise € 32,50

Vanilleeis
mit heißen Beerenfrüchten € 9,50

Creme Brulée € 11,90