

Aperitifempfehlung

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

Unser traditionelles Frische-Suppe Essen

*Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen, Fleisch-
und Grießklößchen*

€ 8,50

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

€ 27,50

Vanilleeis mit heißen Früchten

€ 9,50

Menüpreis € 39,50

Vorspeisen & Suppen

<i>Gratinierter Ziegenkäse auf kleinem Salat</i>	€ 12,90
<i>Salat „Frutti di Mare“</i>	€ 11,90
<i>Süßkartoffel-Cremesüppchen</i>	€ 11,50

Hauptspeisen:

<i>Pasta, weißer Trüffel - vegetarisch- Ricotta und Champignons</i>	€ 17,90
<i>Kabeljaufilet gebraten auf Blattspinat mit Weißweinsauce und Petersilienkartoffeln</i>	€ 32,50
<i>Angeliter Grünkohl“ mit Kasseler, Kochwurst, Bauchspeck, dazu Brat- oder süße Kartoffeln</i>	€ 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

Nachspeisen:

*Eis & Heiß - Hausgemachtes Vanille-Eis
mit heißen Beeren* € 9,50

Crème Brûlée € 11,50