

Vorneweg

Ziegenkäse mit Nusskruste gratiniert- an Feldsalat in Himbeerdressing und Birnensorbet	7,50€
Krustentiergelee auf Zucchinicarpaccio, Zitronenjoghurt und Pastinakenchips	8,50 €
Aufgeschäumte Krustentiersuppe mit Nordseekrabben	6,50 €
Steinpilzessenz mit Strudel vom Wildschinken	7,50 €
Vorspeisenbrett für 2 Personen Verschiedene Variationen unserer Küche	19,50€

Da ham wa den Salat

Tomaten-Brotsalat mit Rucola, roten Zwiebeln, Oliven, Pinienkernen und Parmesan in Balsamico- Dressing	11,90 €
Bunte Salatplatte verschiedene Blattsalate, Gurken, Paprika und Tomaten, Sour Cream und Bauernbaguette, wahlweise mit Joghurt- Senfdressing, fruchtiger Himbeervinaigrette oder Balsamico- Dressing	11,90 €
-zusätzlich mit Husumer Rumpsteak 160g	18,50 €
-zusätzlich mit Kikok* Hähnchenbrust 160 g	16,50 €
Kleiner gemischter Salat in Joghurt- Senfdressing	4,80 €

*Besondere artgerechte Haltung und Fütterung

Vegetarisch

Praline vom Hummus- im Sesammantel, mit Mangold, Paprikaschaum und Mangochutney	14,50 €
Curry von der Süßkartoffel gebackene Avocado und Tacos	13,50 €

F(r)isch aus Tönning

Fischvariation 3 verschiedene Fischfilets gebraten- und Nordseekrabben, auf Weißweinsöße, mariniertem Wurzelgemüse und Basmatireis	21,50 €
Zarte Matjesfilets an Hausfrauensoße, dazu Schnippelbohnen mit Speck und Petersilienkartoffeln	13,50 €
Nordseescholle im ganzen gebraten mit zerlassener Butter, Gurkensalat und Petersilienkartoffeln	16,50 €
Nordsee „Paella“ Verschiedene Fischfilets, Krabben, Muscheln, auf Safran- Gemüsereis und Krustentierschaum	25,50 €

Ausgewähltes Fleisch von regionalen Erzeugern

Friesischer Lammrücken- rosa gebraten auf Thymiansoße, Pastinakenpüree mit Estragon, Dijon Senf und Kartoffelküchlein	23,80 €
Husumer Rumpsteak -medium gebraten auf Kartoffel –Kressestampf, Schalotten- Rotweinjus, gebratene Kräutersaitlinge	23,50 €
Bohmstedter Topf Husumer Rumpsteak und Schweinefiletmedaillon buntes Pfannengemüse, Bratkartoffeln und Steakbutter	19,80 €
Zart geschmortes Ochsenbäckchen in Steinpilzrahm auf Brokkolicreme und Kartoffelplätzchen	23,50 €
„Kräuterschnitzel“ Schnitzel vom Schweinefilet in Kräuterpanade gebraten, auf Pilzrahmsoße mit Bratkartoffeln und kleinem Salatteller	16,50 €
Zweierlei vom Kikok Hähnchen geräucherte Keule und gefüllte Brust an Ratatouillegemüse und Rosmarinkartoffeln	16,90 €

*Besondere artgerechte Haltung und Fütterung

Unser Steakbrett für Zwei

Husumer Rumpsteak, Kikok* Hähnchenbrust und Landrasse Schweinefilet
„serviert in der heißen Pfanne“

Beilagen nach Wahl:

Gemischter Salat, Pfannengemüse, Speckbohnen,
Bratkartoffeln, Kroketten, Pommes frites, Rosmarinkartoffeln

Soßen und Dips:

Steakbutter, Sour Cream, Pfeffersoße, Sauce Hollandaise,
Sauce Béarnaise, Tomatenpesto

49,00 €

*Besondere artgerechte Haltung und Fütterung

Für die Lütten

Fleisch

Schnitzel vom Schweinefilet, Hähnchen Nuggets, Hähnchenbrust

Fisch

Fischfilet oder Fischstäbchen

Beilagen

Salzkartoffeln, Pommes frites, Kartoffelrösti, Nudeln, Reis

Gemüse

Erbsen und Karotten, Pfannengemüse, gemischter Salat

Soße

Kräuterbutter, Tomatensoße, Mayonnaise und Ketchup

Die kleinen Gäste dürfen ihr Gericht selbst zusammenstellen

Für 6,50 €

Satt heißt nicht, dass nichts Süßes mehr rein passt

Crème Brûlée mit Kaffeeiscreme	6,50 €
Kirschknödel in Mohnbutter, mit weißem Schokoladensorbet	6,50 €
Schokoladenbrownie mit Beeren dazu Minzpesto und Champagnersorbet	7,80 €
Warmes Schokoladenküchlein an Fruchtsoßen und Beerensorbet	6,50 €
Sorbet Variationen Mango-, Himbeer-,Schokoladensorbet	7,00 €

Eis von der Eismanufaktur „MUKU“
hergestellt aus Nordstrander Milch

Sorten:

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Kaffee, Walnuss, Sanddorn Fragen Sie uns auch gern nach weiteren Sorten!	Pro Kugel 1,30 €
--	------------------------

Toppings:

Schokoladensoße	0,50 €
geschlagene Sahne	0,50 €
frisches Obst	1,50 €
Schokostreusel, bunte Streusel, Krokant, Nüsse	-----