

Vorneweg

Wasserbüffel- Mozzarella (von Feddersens Farm in Immenstedt) auf Herztomatensalat und Blüten-Chutney	7,50 €
Hausgebeizter Lachs im Bärlauchcrêpe auf Wildkräutersalat, Crème fraîche und Lachskaviar	8,50 €
Aufgeschäumte Krustentiersuppe mit Nordseekrabben	6,50 €
Klare Tomatensuppe mit Hähnchen- Bärlauch- Ravioli	6,50 €

Da ham wa den Salat

Tomaten-Brotsalat mit Rucola, roten Zwiebeln, Oliven, Pinienkernen und Parmesan in Balsamico- Dressing	9,50 €
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

Offene Gemüselasagne mit Rucola und Parmesan	14,50 €
Bärlauch-Tagliatelle mit Ziegenkäse- Grießnocken, Parmesanschaum und Tomatenpesto	14,50 €
Gemüsecrêpe mit Ziegenkäse gratiniert, Tomatenmarmelade und gemischter Salat	13,50 €

F(r)isch aus Tönning

Fischvariation 3 verschiedene Fischfilets gebraten- und Nordseekrabben, auf Weißweinsode, Lauchgemüse 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 €
Kabeljaufilet im Gewürzsud pochiert, auf Mangold, mit Hummus und Bärlauchschaum	19,50 €

Ausgewähltes Fleisch von regionalen Erzeugern

Friesischer Lammrücken- rosa gebraten auf Thymiansoße, Schnippelbohnen mit Speck und Bratkartoffeln	23,80 €
Husumer Rumpsteak -medium gebraten auf Kartoffel –Kressestampf, Schalotten- Rotweinjus im Zwiebelnest, gebratene Kräutersaitlinge	23,50 €
Bohmstedter Topf Husumer Rumpsteak und Schweinefiletmedaillon buntes Pfannengemüse, Bratkartoffeln und Steakbutter	19,80 €
„Seemann´s Labskaus“ mit gebackenem Rollmops, Spiegelei, Senfgurke und roter Beete	16,50 €
„Kräuterschnitzel“ Schnitzel vom Schweinefilet in Kräuterpanade gebraten, auf Pilzrahmsoße mit Bratkartoffeln und kleinem Salatteller	16,50 €
Geschmorte Keule und gefüllte Brust vom Kikok* Hähnchen mit tomatisiertem Gemüse und Bärlauchkroketten	15,90 €

*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 Espressoiscreme	5,50 €
Mascarponekrapfen mit Rhabarber- Blüten- Grütze und Erdbeersorbet	7,50 €
Warme Rhabarber- Karamellsoße mit Vanilleiscreme und karamellisierten Pistazien	6,80 €
Warmes Schokoladenküchlein an Fruchtsoßen und Beerensorbet	5,50 €
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	-----