

Heute empfehlen wir Ihnen

Tagesmenü 29.50 Euro

Bretonischer Fischeintopf

Seezungenfilet mit Riesengarnelen auf Rahmtagliatelle
mit gebratenen Pfifferlingen

Dessertvariation

Vorspeisentipp

Gebratene Wassermelone mit eingelegtem Schafskäse

dazu kleiner Blattsalat in Balsamicodressing

11.00 Euro

Geräucherter Thunfisch in zweierlei Sesam

auf Avocadocreme mit rosa Ingwer und kleinem Blattsalat

16.00 Euro

Vorspeisenteller „Sylter Fisch“

mit kalten & warmen Fischspezialitäten, dazu kleiner Salat

16.50 Euro

Vom Grill und aus der Pfanne

Rehrücken gebraten mit glasiertem Weinbergpfirsich,

Spitzkohlgemüse und Kartoffelnocken

29.50 Euro

Iberico Schweinekotelette mit gebratenen Pfifferlingen

auf Trüffeltagliatelle und frischem Trüffel

29.00 Euro

US Rinderfilet „Rossini“ mit gebratener Gänseleber

auf Kaiserschoten, dazu Kartoffelgratin und Trüffeljus

41.00 Euro

Lammcarrée unter der Kräuterkruste

auf Ratatouillegemüse, dazu Rosmarinkartoffeln

36.00 Euro

Aus Neptuns Netz

Kabeljaufilet gebraten

mit Blattspinat, Senfsauce und neuen Kartoffeln

24.00 Euro

Bunte Fischfilets

mit Riesengarnele und Jakobsmuschel vom Grill

dazu Blattsalate in Cidredressing

19.50 Euro

Seelachsfilet gebacken

dazu Kartoffelsalat, Salatplatte und Remouladensauce

18.00 Euro

Vegetarisch

Gemüse - Pilz Pfanne

mit Kartoffelnocken und Ziegenkäsebällchen

12.50 Euro

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

Unsere Klassiker

Vorspeisen und kleine Gerichte

Rindercarpaccio mit Gemüsevinaigrette und geschabtem Parmesan	12.00 Euro
Lachsroschen vom Graved Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce, dazu Reibekuchen	12.00 Euro
Rote Bete Carpaccio mit Trüffelöl mariniert dazu Ziegenkäse in Wildblüten und kleiner Blattsalat	12.00 Euro
Gemischter Salatteller mit Rohkost-und Blattsalaten in Cidredressing	6.00 Euro
Gegrillte Poulardenbrust mit bunten Blattsalaten in Cidredressing	12.00 Euro
Gegrillte Riesengarnelen & Jakobsmuscheln auf bunten Blattsalaten in Cidredressing	16.50 Euro
Schafskäse in Mandeln paniert auf bunten Blattsalaten in Balsamicodressing	11.50 Euro
Anti Pasti – italienischer Vorspeiseteller mit eingelegtem Gemüse und ital. Wurstspezialitäten	13.50 Euro

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Einlage	4.50 Euro
Pfifferlingcremesuppe	6.00 Euro

Hauptgerichte

Rumpsteak gegrillt mit hausgemachter Kräuterbutter und geschabtem Meerrettich, dazu gebratene Rosmarinkartoffeln	24.50 Euro
Lauterbacher Beutelches mit gegrillter Kartoffelwurst, dazu Zwiebelsauce	11.50 Euro
Entenbrust rosa gebraten auf grünem Stangenspargel dazu Kartoffelnocken und glasierte frische Aprikosen	23.00 Euro
Wiener Schnitzel vom Kalb, mit lauwarmem Kartoffelsalat, dazu Preiselbeeren und Blattsalate in Cidredressing	21.00 Euro

Aus Neptuns Netz

Gebratene Riesengarnelen und frische Pfifferlinge auf Rahmtagliatelle	23.50 Euro
Schottisches Lachsfilet mit Frankfurter grüner Sauce, dazu neue Kartoffeln	24.00 Euro

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

Dessert

„Klein und Fein“

Vanille Eis mit Espresso aufgefüllt 4.00 Euro

Mascarponecreme im Tumbler serviert—

mit frischen Erdbeeren
und hausgemachtem Mangosorbet 7.50 Euro

Schokoladen- Erdbeer Mousse

mit frischen marinierten Erdbeeren,
Kokossorbet und hausgemachtem Krokant 8.50 Euro

Crème brûlée mit Bourbon Vanille

und hausgemachtem Cassissorbet 9.00 Euro

Schokoladenkuchen mit weichem Kern -warm serviert-

dazu Mangoragout und Himbeersorbet 9.50 Euro

Solo Kugel Eis

hausgemachtes Sorbet oder
Schokoladeneis, Vanille, Walnusseis,
Joghurt - Waldfrucht, Haselnusseis,
und Zitroneneis pro Kugel 2.50 Euro

Käseauswahl von Affineur Lefebre

mit hausgemachter Zwiebelmarmelade 10.50 Euro

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal