

Vorspeisen

Krabbencocktail

Nordseekrabben auf kleinem Wildkräutersalat
mit Cocktailsauce

11,90€

Gebackene Süßkartoffel-Taler mit Rote-Bete-Merrettich-
Hummus und frittierten Kichererbsen (vegan)

8,50€

Rinder-Carpaccio mit Wildkräutern, Beeren, Tete du Moine,
Basilikum-Creme und Mandelsplittern

12,90€

*Antipasti (mariniertes, gegrilltes und teilweise gefülltes
Gemüse) mit Baguette und Aioli*

9,90€

*Hausgebeizte Streifen vom Dorschfilet,
dazu Rote-Bete-Meerrettich-Hummus,
Knoblauch-Zitronen-Creme & Baguette*

10,50€

Hauptgerichte

Knusprig paniertes Schweineschnitzel mit Nordseekrabben,
dazu Cocktaildip, Wildkräutersalat &
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

19,50€

Pikantes Grillgemüse auf Couscous mit getrockneten Tomaten
und Frühlingszwiebeln (vegan)

14,90€

Lachsfilet auf der Haut gegart (glasig serviert) mit
Beeren-Ragout, dazu schwarzer Reis-Salat

19,90€

Currywurst mit unserer scharfen Sauce,
dazu Süßkartoffel-Pommes und sour cream

12,90€

Selbstgemachtes Sauerfleisch mit unserer Remoulade,
dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

13,90€

Meeresplatte für 2 Personen

Gebratenes Filet von Dorsch und Lachs, Seespargel, Garnelen,

Calamares, Nordseekrabben, Rollmops, Kieler Sprotten,

Rote-Bete-Meerrettich-Hummus, Wildkräutersalat & Baguette

pro Person 26,90€

*Knusprig paniertes Schweineschnitzel mit Onion Rings,
dazu Süßkartoffel-Pommes, sour cream und Wildkräutersalat*

17,50€

Fischerfrühstück

*Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln in Rührei gebraten,
dazu Gewürzgurke und Nordseekrabben*

18,90€

Feurige Gemüsepfanne mit Chorizo-Scheiben, dazu Baguette

16,50€

*Paniertes Dorschfilet mit unserer Remoulade, Wildkräutersalat
& Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln*

21,90€

Sommer Currywurst: *Pikante Rinder-Currywurst*

mit Heidelbeer-Chili-Sauce und

Süßkartoffel-Pommes mit Vanille-Chili-Salz

15,50€

Bauernfrühstück

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln in Rührei gebraten mit

Gewürzgurke und Schinken serviert

13,50€

Norddeutsches Fingerfood

Garnelen mit Knoblauch-Zitronen-Creme,

Scheiben vom Räucherlachs, Bratherings-Bällchen,

Heringssalat mit Roter Bete, frittierte Kapernäpfel & Calamares

(panierte Tintenfischringe), dazu Baguette

17,50€

Knusprig paniertes Schweineschnitzel mit
Pommes frites und Wildkräutersalat

14,90€

Frühlingssalat

Wildkräutersalat mit Spargel, Beeren, roten Zwiebeln
und „Le Rustique“ (französischer Brie)
dazu unser fruchtiges Dressing und Baguette

16,50€

Dorschfilet (auf der Haut gegart) mit Chorizo-Crumble
an Grillgemüse, dazu Süßkartoffel-Pommes und Sour Cream

21,90€

Rumpsteak-Würfel (medium serviert)
auf scharfem Grillgemüse, dazu Asia-Chips

21,90€

Garnelen-Bowl
mit Quinoa, Wildkräutern, Cherry-Tomaten, Garnelen,
Edamame und Beeren, dazu pinker Dip

17,90€

Süßkartoffel mit Ricotta und Beeren-Ragout,
dazu Scheiben vom Räucherlachs

17,90€

Frühlings-Taboulé

mit Couscous, Minze, Beeren, Zuckerschoten,

Frühlingszwiebeln, Wildkräutern und getrockneten Tomaten,

dazu pinker Dip

14,90€

Pilzpfanne (vegan)

Gebratene Pilze der Saison mit schwarzem Reis-Salat

15,90€

Streifen vom hausgebeizten Dorschfilet auf Wildkräutersalat

mit Schafskäse, Oliven, Cherry-Tomaten und Pilzen,

dazu unser fruchtiges Dressing

16,50€

Auf der Haut gegartes Lachsfilet (glasig serviert) an einer
Süßkartoffel mit Champignon-Spinat-Schafskäse-Füllung,
dazu Joghurt-Zitronen-Knoblauch-Dip

19,90€

Rumpsteak -Würfel (medium serviert) auf saisonalem Pilzbett,
dazu Baguette und Dip

21,90€

Lachs-Bowl

Räucherlachs mit Cherry-Tomaten, Seespargel,
Edamame & Melone auf schwarzem Reis mit Wildkräutersalat,
dazu Baguette und pinker Dip

17,90€

Desserts

Fruchtsorbet (vegan)

4,90€

Käseplatte für 2 Personen

Kleine Auswahl an Hart- und Weichkäse mit Feigensenf,

dazu Baguette und Butter

17,90€

Schokoladen-Welle (saftiges Küchlein) mit Vanille-Eis

5,90€

Tartofu Zabaione mit kandierten Haselnüssen

4,90€

Eistorte nach eigenem Rezept

(Die Sorte erfragen Sie bitte bei Ihrer Bedienung)

6,40€

Espresso mit Vanille-Eis

3,50€

Espresso mit Don Papa Rum

5,90€

Espresso mit Grappa Cellini

6,40€