

A B E N D K A R T E

September/Oktober 2022

Suppen und Vorspeisen

Tagessuppe	€ 4,90
Safran Muschelsuppe	€ 6,90
Rosa gebratene Geflügelleber mit frischen Salaten, Baguette und Butter	€ 12,50
Krabben „Pilsumer Art“ mit Salat, Butter und Schwarzbrot	€ 16,50
Salate der Saison mit Himbeervinaigrette, Baguette und Butter	€ 9,50
Gebackener Pilsumer Ziegenkäse mit Salat	€ 14,50
Kleinere Portion gebackener Pilsumer Ziegenkäse mit Salat	€ 9,50

Vegetarische Gerichte

Cannelloni mit Ziegenkäse und Blattspinat gefüllt und Salat	€ 15,90
Butternusskürbis gratiniert mit Spinat und Mozzarella	€ 15,90

Für unsere kleinen Gäste machen wir Ihnen gerne eine Schale mit Gemüse und Kartoffeln gratis. (Kinder bis 4 Jahren)
(Änderungen durch den Küchenchef vorbehalten)
Änderungswünsche gegen Aufpreis

Muschelsaison

Kleine Portion Muscheln mit Baguette und Knoblauchbutter	€ 14,90
Große Portion Muscheln mit Baguette und Knoblauchbutter	€ 18,90

Fisch

Gebackenes Steinbeißerfilet mit Zitronenbutter, Kartoffeln, Salat	€ 21,50
Gebratenes Schollenfilet mit Krabben, Gemüsestreifen und Kartoffeln	€ 23,50
Duett von Lachs und Zander in Weißweinsauce, Bandnudeln und Salat	€ 22,50
Frische Nordsee-Fische je nach Tagesangebot	€ 28,50

Fleisch und Geflügel

Maishähnchenbrust mit Provenzalischem Gemüse und Bandnudeln	€ 21,50
Schweinefilet-Medaillons mit Marktgemüse und Mandelkartoffeln	€ 22,50
Rinderhüftsteak mit Kräuterbutter, Salat und Mandelkartoffeln	€ 26,50
Gebratener Lammrücken mit grünen Bohnen und Kartoffelgratin	€ 28,50

Desserts

Mit Sago gekochte rote Grütze mit Sahne	€ 4,90
Joghurteis mit Grand Manier marinierten Erdbeeren	€ 6,90
„Indian Summer“ Sanddorneis mit Apfel –Pflaumenchutney	€ 7,90