

*„Zur Kastanie“
Duvenstedt*

„Die besondere Empfehlung des Chef’s“

*Spargel-Erdbeer-Salat mit Balsamico Dressing und
Katenschinken dazu Baguette* 13,60 €

Bandnudeln mit frischem Stangenspargel und Scampi in Rahm 17,80 €

*mediterrane Garnelenpfanne mit frischem Stangenspargel und
Kirschtomaten in Knoblauchöl gebraten dazu Baguette* 23,90 €

*Schweinefiletmedaillons Kräuterkruste, Lauch-Pfefferrahmsauce,
Zuckerschoten und Bratkartoffeln* 19,90 €

500 gr. Stangenspargel aus der Region

*frischer Stangenspargel mit zerlassener Butter
und Petersilienkartoffeln* 16,50 €

*frischer Stangenspargel mit Rührei, zerlassener Butter
und Petersilienkartoffeln* 19,90 €

*frischer Stangenspargel mit Holsteiner Katenschinken,
zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln* 24,40 €

*frischer Stangenspargel mit gebratenem Zander Filet, Sauce Hollandaise
und Petersilienkartoffeln* 27,90 €

*frischer Stangenspargel mit kleinem Kalbsteak oder Kalbschnitzel
dazu Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln* 31,60 €

*„Zur Kastanie“
Duvenstedt*

„leckeres Fluss- und Meeresgetier“

<i>„Zanderfilet“ auf der Haut kross gebraten á la Chef mit Büsumer Krabben, Lauchstreifen und Champignons in café de paris-Butter dazu Petersilienkartoffeln</i>	<i>20,90 €</i>
<i>„Scholle Finkenwerder Art“ mit krossem Speck, Gurkensalat und Petersilienkartoffeln</i>	<i>19,90 €</i>
<i>„Scholle Büsumer Art“ mit Büsumer Krabben, Gurkensalat und Petersilienkartoffeln</i>	<i>23,90 €</i>
<i>„Rauchfischplatte“ mit Rauchlachs, Forellenfilet und Heilbutt Filet dazu Rührei und Bratkartoffeln</i>	<i>17,90 €</i>
<i>„Seemanns Frühstück“ Büsumer Krabben mit Rührei und Bratkartoffeln</i>	<i>22,90 €</i>