

Das Elsass zu Gast im Restaurant „Zur Kastanie“

französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken Soupe à l'oignon gratinée au fromage	5,20 €
Leberknödel Suppe Consommé de bœuf avec quenelle de foie	5,40 €
Ziegenkäse mit Waldhonig auf Blattsalat mit Balsamico Dressing dazu Baguette Chèvre chaud au miel des bois sur laitue, assaisonnement balsamique, baguette	10,20 €
Quiche Lorraine mit grünem Salat Quiche lorraine avec salade verte	8,50 €
Schnecken Pfännchen mit Baguette Poêlée d'escargots avec baguette	11,00 €
hausgemachte Landpastete mit Salatbeilage und Baguette Pâté campagnard maison avec salade et baguette	12,50 €
Ab 17:00 Uhr: Flammkuchen traditionell mit Speck, Zwiebeln und Sauerrahm Tarte flambée traditionnelle avec poitrine fumée, crème aigre et oignons	9,60 €
Ab 17:00 Uhr: Flammkuchen gratiniert mit Speck, Zwiebeln, Sauerrahm und Münsterkäse Tarte flambée gratinée avec poitrine fumée, crème aigre, oignons et munster	10,60 €
Scheiben von der Entenstopfleber gebraten auf Cassis Jus mit Apfelspalten Foie de canard poêlé au cassis et pommes	25,80 €
gebackener Kalbsbries auf frischen Nudeln mit Pfifferlingen in Rahm Ris de veau poêlé sur nouilles fraîches et girolles à la crème	22,20 € kleine Portion 16,20 €
Hechtklößchen mit Fluß Krebsen auf Riesling Sauce dazu Butterreis Quenelles de brochet aux écrevisses sur sauce riesling, riz au beurre	22,40 €
Zanderfilet gebraten auf Rahmsauerkraut mit Petersilienkartoffeln Filet de sandre poêlé sur lit de choucroute crémée avec pommes persillées	21,90 €
Kalbsnierchen in Senfrahmsauce mit hausgemachten Spätzle und kleinem gemischtem Salat Rognons de veau en sauce moutarde, spaetzle maison et petite salade mélangée	20,80 €
Cordon bleu vom Schwein mit Münsterkäse gefüllt dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat Cordon bleu de porc fourré au munster, pommes sautées et salade mixte	19,20 €
geschmorte Kalbsbäckchen in Steinpilzrahmsauce mit hausgemachten Spätzle Joues de veau braisées aux cèpes et spaetzle maison	23,80 €
Blutwurst mit kleinem gemischtem Salat und Bratkartoffeln Boudin noir avec mesclin de salade et pommes sautées	14,60 €
Münster Käse mit Kümmel, Baguette und Butter Munster au cumin, baguette et beurre	5,80 €

„Stellen Sie sich Ihre Sauerkrautplatte selber zusammen!“

Sauerkraut mit Petersilienkartoffeln Choucroute avec pommes persillées	6,50 €
<u>Wählen Sie dazu:</u>	
Wiener Würstchen Viennoise	2,30 €
Blutwurst Boudin	5,80 €
Kochwurst Saucisses au cuir	3,80 €
Speck Lard	3,00 €
Kassler Kassler	4,50 €
Eisbeinflfleisch schier Jambonneau	4,80 €
Leberknödel Quenelles de Foie	3,60 €

„leckerer Fluss- und Meeresgetier“

<i>„Scholle Finkenwerder Art“ mit krossem Speck dazu Gurkensalat und Petersilienkartoffeln</i>	<i>19,90 €</i>
<i>„Rauchfischplatte“ mit Rauchlachs, Forellenfilet und Heilbutt Filet dazu Rührei und Bratkartoffeln</i>	<i>17,90 €</i>
<i>„Seemannsfrühstück“ Büsumer Krabben mit Rührei und Bratkartoffeln</i>	<i>22,90 €</i>