

„Die besondere Empfehlung des Chef’s“

<i>Gänsekeule – schön kross - mit ihrer Sauce, Rotkohl und Klößen</i>	<i>20,90 €</i>
<i>Schweinefiletmedaillons auf getrüffeltem Wirsing in Rahm dazu Bratkartoffeln</i>	<i>21,90 €</i>
<i>krosse halbe Ente mit Majoran Sauce, Rotkohl und Krokette</i>	<i>20,80 €</i>
<i>Medaillons vom Wildschweinrücken auf Pilzen in Rahm dazu hausgemachte Spätzle</i>	<i>24,90 €</i>
<i>„Lütt`n Dutt“ kleine Portion Grünkohl mit Kochwurst und gesüßten Röstkartoffeln</i>	<i>10,90 €</i>
<i>Grünkohlplatte mit Kochwurst, Kassler, Speck und gesüßten Röstkartoffeln</i>	<i>16,90 €</i>

„leckerer Fluss- und Meeresgetier“

***„Zanderfilet“ auf der Haut kross gebraten mit
Kartoffel-Pastinaken Stampf und Hummersauce*** **21,90 €**

***„Skrei Filet (Winter Kabeljau)“ gebraten auf einem
Nudel-Kürbis-Bett*** **22,80 €**

***„Scholle Finkenwerder Art“ mit krossem Speck,
Gurkensalat und Petersilienkartoffeln*** **19,90 €**

***„Scholle Büsumer Art“ mit Büsumer Krabben,
Gurkensalat und Petersilienkartoffeln*** **23,90 €**

***„Rauchfischplatte“ mit Rauchlachs, Forellenfilet und
Heilbutt Filet dazu Rührei und Bratkartoffeln*** **18,90 €**

***„Seemanns Frühstück“ Büsumer Krabben mit Rührei
und Bratkartoffeln*** **22,90 €**