

Mittagskarte

Vorspeisen • Starters

Muschelsuppe mit Pernod und Safran

Mussel soup with Pernod and saffron

7,00

Gemischter Salat

Mixed salad

klein/small 4,50 groß/large 7,00

Rucolasalat mit angemachtem Ziegenkäse

Rocket salad with marinated goat cheese

11,00

Rindercarpaccio mit Olivenmarinade und Parmesan

Carpaccio of beef with olive marinade and parmesan cheese

12,00

Sauerfleisch von der Ente mit Kräuterschmand und Bamberger Hörnchen

Jellied meat of duck with herb sauce and small fried potatoes

13,00

Carpaccio vom Thunfisch mit Curryöl, Sesam und Rauke

Carpaccio of tuna with curry oil, sesame and rocket salad

13,00

Bunter Gartensalat mit Beizlachs und Büsumer Krabben

Mixed salad with marinated salmon and crabs

13,00

Pier Fischmarkt des Tages - Bunter Salat mit gebratenen Fischfilets

Mixed salad with roasted fillets of fish

15,00

Hauptgerichte • Main courses

Steinpilzravioli mit jungem Spinat, halb getrockneten Tomaten und Cashewkernen

Ravioli filled with ceps with spinach half dried tomatoes and cashew nuts

11,00

Lachs auf Fenchel und Ananas

Filet of salmon with fennel and pineapple

19,00

Zander auf Rahmpfifferlingen

Fillet of pike perch with creamed chanterelles

19,50

Maishähnchenbrust mit Trüffelgnocchi und Pilzen

Breast of corn chicken with truffle gnocchi and mushrooms

19,00

Geschmorte Kaninchenkeule auf Wurzelgemüse

Braised boiled leg of rabbit with root vegetables

19,50

Nachspeisen • Dessert

Tiramisu

Tiramisu

7,00

Tagesdessert

Dessert of the day

7,00

Bitte sprechen Sie uns gegebenenfalls auf allergene Inhaltsstoffe unserer Speisen an.