

Vorspeisen

Brot & Dip

Italienische Welle von der Stadtbäckerei Tange / zweierlei Dip

5,50

Gebratene Garnelen

Rucola/Gurkenspaghetti/Curry-Mayonnaise

13,90

Gratinierter Fetakäse

Tomate/Knoblauch/Zwiebeln/Oliven/Basilikum/Italienische Welle

12,50

Suppen

Birnen-Sellerie-Suppe mit Coppa-Chips

9,00

Tomaten-Erdbeer-Suppe mit Brotknusperchen

9,00

Großer gemischter Salat

Saisonale Blatt- und Rohkostsalate / Gurke / Tomate / Radieschen
geröstete Kerne / hausgemachtes Kräuter-Vinaigrette / Italienische Welle

16,50

wahlweise mit:

auf der Haut gebratenes Dorschfilet

26,00

auf der Haut gebratenes Lachsfilet

27,00

Gratinierter Fetakäse / Knoblauch / Basilikum

23,50

5 marinierten Riesengarnelen / Curry-Mayonnaise

25,90

Rumpsteak vom Weiderind

31,50

Beilagen-Salat

saisonale Blatt- und Rohkostsalate
in Kräuter-Vinaigrette

6,50

Vegetarisch

Tagliarini mit Oliven Öl / Rucola, Tomaten und Fetakäse

17,90

Tagliarini mit grünem Spargel und Erbsen

17,90

Aus dem Meer

Mediterraner Fischtopf

gebratene Fischfilets / Riesengarnele
Champignons / Paprika / Kartoffeln / Maisbrot
-serviert in einer Terrine der Töpferei Stock-

23,00

als Vorspeise

12,00

Große Nordseescholle

Bratkartoffeln / Salat

26,90

mit Speck +2,40

Gebratenes Dorschfilet

Kartoffel-Meerrettich-Püree / Nussbutter / Rote Bete aus dem Ofen

28,00

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet

Tagliarini / grüner Spargel / Erbsen

28,50

Fischteller „Meerestochter“

drei Filets auf der Haut gebraten / Riesengarnele / Bratkartoffeln /
Noilly-Pratsauce / Salat

29,90

Tagliarini „Aglio e olio“ mit 5 Riesengarnelen

Knoblauch / Chili / Pesto / Parmesan

25,00

Vom Lande

Rumpsteak vom Weiderind

Gremolata/Parmesankartoffeln aus dem Ofen/Salat

32,50

Paniertes Schnitzel aus dem Kalbsrücken

warmer Kartoffelsalat/Tomate/Gurke/Radieschen

28,00

Marinierte Lammfilets

Tagliarini/Oliven Öl/Rucola/Tomaten/Feta

32,00

Rinderroulade

Jus/Bohnen/Kartoffel-Meerrettich Püree

27,50

Cordon Bleu vom Kalb

Bratkartoffeln/Salat

29,50



Dessert

Schokoküchlein

Haselnuss-Eis

9,00

Chantilly Mascarpone Creme mit Crumble und Früchten

8,00

Crème Brûlée von der Tonkabohne

8,00

Zweierlei Parfait

9,00

Nuss-Tarte mit Salzkaramell und Vanilleeis

9,00



Für die kleinen Piraten

Kleines paniertes Kalbschnitzel

Pommes

10,50

Fish & Chips

Remoulade

9,50

Tagliarini in Sahnesauce

7,00

Düt und Dat

Räucherfischplatte

Räucherlachs / Makrelenfilet / Forellenfilet / Stremellachs
Salatbouquet / Remouladensauce / Bratkartoffeln

27,50

Hausgemachtes Angeliter Sauerfleisch

von der Dicken Rippe

Salatbouquet / Remouladensauce / Bratkartoffeln

19,50

Currywurst „Ursprung“

Salatbouquet / Currysauce / Currycreme

Mayonnaise / Pommes Frites

15,50

Dorschfilet im Grevensteiner Bierteig

warmer Kartoffelsalat / Tomate / Gurke / Radieschen

Remouladensauce

24,00

Matjesfilet „Meerestochter“

Matjesfilet nordischer Art / Apfel-Zwiebel-Sauce

Bratkartoffeln / Salatbouquet

20,50

