

ABENDKARTE
von 17:30 - 21:30 Uhr

Vorspeisen

Sylter Austern

Chesterbrot | Zitrone
je 4,50

Krabbensalat auf Friesenbrot

frische Nordsee Krabben | Senfcreme | Kresse
18

Gratinierter Ziegenkäse

Rote Bete | Babyblattspinat
15

Matjes Tatar

Friesenbrot | Kresse
16

Baby Leaf Salat

*mit Radieschen, Cherrytomaten, Gurke, Sonnenblumenkerne
Parmesan & weißes Balsamico-Apfeldressing*

15

dazu **3** gebratene **Garnelen**

27

dazu gebratenen **Hähnchenbruststreifen**

24

Suppen

Tafelspitz-Consommé vom Wagyu-Rind

Eierkuchen-Streifen | Frischen Kräutern | Gemüse Julienne

10

Hummerschaumsuppe

mit Nordsee Krabben

14

Pasta

Spaghettini Aglio et Olio

Knoblauchöl | Chili | frische Kräuter

Parmesanspäne

19

dazu **3** gebratene **Garnelen**

31

Spaghettini Pomodoro

Cherrytomaten | Petersilien-Pesto

Parmesanspäne

19

dazu gebratene **Hähnchenbruststreifen**

28

Rote Bete Gnocchis

Babyblattspinat | Parmesanspäne

19

dazu gebratenes **Lachsfilet**

29

Aus dem Meer

Sesamlachsfilet gebraten

Lauwarmer Seealgensalat | Quinoa | Misobröhe

29

Wolfsbarschfilet gebraten

Berglinsenragout | Wurzelgemüse | Balsamico
Beurre Blanc

32

Nordseescholle gebraten

dazu Nordfriesische Petersilienkartoffeln

"**Natur**" mit zerlassener Butter

24

"**Büsumer Art**" mit Nordsee Krabben

34

"**Finkenwerder Art**" mit Speck

29

Von der Weide

Kalbsleber gebraten

Geschmolzene Äpfel | geschmorte Zwiebeln

Kartoffelpüree | Portweinjus

26

Maishähnchenbrust gebraten

Grünes Gemüse | Pastinakenpüree

Weißer Pfefferschaum

28

Wiener Kalbsschnitzel

Bratkartoffeln | Dill-Gurkensalat

Preiselbeeren

34

Entrecôte

vom französischen Charolais Rind

Gebratene Pilze | Gebackene Kartoffelschnitte

Kräuterbutter

46

Sorbet

Kugel Sorbet	4
Zitrone, Himbeere oder Mango	
mit Prosecco oder Wodka	7

Eiscreme

Kugel Eis auf Dinkel Crumble	4
Vanille, Schoko, Erdbeere oder Walnuss	

Gerne sind wir Ihnen mit unserer separaten Allergiker Karte behilflich.

Alle Preise in EURO und inklusive MwSt.

TAGESKARTE

von 12:00 - 16:30 Uhr

Apfelstrudel mit Vanille Eis	11
Milchreis Zimt & Zucker	8
Kaiserschmarrn Apfelmus Blaubeeren	14
Eintopf des Tages	12
Gemüsecreme-Suppe dazu Friesenbrot-Apfel-Deichkäse Sandwich	17
Flammkuchen „Elsässer Art“ Speck Zwiebeln	12
Flammkuchen Gebratene Pilze Walnüsse Gouda	14
Flammkuchen Marinierte Krabben Wurzelgemüse Schnittlauch	17
Matjesfilet mit Bratkartoffeln	19
Krabbenrührei mit Friesenbrot	23
Spaghettini mit Bolognese vom Pellwormer Wagyu-Rind und Parmesanspäne	22
Baby Leaf Salat Radieschen Cherrytomaten Gurke Sonnenblumenkerne Parmesan Weißes Balsamico-Apfeldressing	15
Baby Leaf Salat mit 3 gebratenen Garnelen	27
Baby Leaf Salat mit gebratener Maishähnchenbrust	24

Kuchen

Torte	3,70
Blechkuchen Kuchensorten wechseln saisonal	3,50