

Wo die Liebe den Tisch deckt, schmeckt das Essen am Besten
Ein gutes Essen beginnt mit einem guten Produkt

Als Starter vielleicht....

Prosecco d.o.c. Vino Frizzante		
Frivolo - semi sparkling Wine	0,10l	3,90 €
Aperol Spritz		
Hugo - Prosecco mit Holunderblütensirup		
Andalö - Prosecco mit Sanddorn-Likör	0,20l	5,90 €

Als Vorspeise vielleicht...

Matjes-Tatar

dazu Baguette und Salatbeilage 7,60 €

saftiger Lammspieß "Solo"

an mariniertem Rucola und getrockneten Tomaten, Baguette 8,50 €

Aus dem Suppentopf....

Kraftbrühe vom Tafelspitz

mit Gemüse - und Fleischeinlage, Baguette 7,50 €

Hausgemachte Krabbensuppe

mit reichlich Nordseekrabben, Baguette 9,90 €

außerdem...

täglich saisonal wechselnde Tagessuppe 5,60 €

Vitales...

Frischer bunter Beilagen – Salat

mit American - Dressing
oder Balsamico-Vinaigrette
Baguette

5,80 €

Folienkartoffel mit Nordsee-Krabben

dazu hausgemachte Sauercreme, Salat

16,50 €

....und dazu einen leichten feinfruchtigen Weisswein

Pinot Grigio Casa Defra – trocken 0,20l 5,50 €

0,75l 17,00 €

Ganz ohne Fleisch und Fisch....

Gemüseplatte

sanft gegartes marktfrisches, buntes Gemüse
dazu gebackenen Schafskäse,
Sauce Bernaise, Röstis (aus eigener Herstellung)

14,50 €

Unser aus Nordfriesland stammendes Fleisch beziehen wir
von der Qualitäts-Schlachtereier Burmeister aus Viöl

Fleischgerichte....

**Saftig gebratene Hähnchenbrust
mit Pestogemüse, Sauercreme und Kartoffelspalten** 15,90 €

Paniertes Schweinerücken-Schnitzel
goldgelb in der Pfanne gebraten
mit marktfrischen Champignons à la Creme *oder* Pfeffersoße
dazu Salat und Bratkartoffeln 15,80 €

hierzu empfehlen wir

einen trockenen Rheinhessen aus Ökologischem Anbau

„ Trio“ Weissburgunder, Kerner, Müller-Thurgau -	0,20l	6,00 €
- leichter Wein, wenig Säure -	0,75l	19,00 €

Unser Küchenteam empfiehlt...

**saftig gebratene
Schweinefilet- Medaillons**
mit Champignons à la Creme *oder* Pfeffersoße, Salat und Kartoffelspalten
19,50 €

Unser aus Nordfriesland stammendes Fleisch beziehen wir
von der Qualitäts-Schlachterei Burmeister aus Viöl

Klassiker & Steaks....

Cordon Bleu goldgelb gebratenes und
paniertes Schweinerücken-Schnitzel
klassisch gefüllt mit Schinken und Käse
Sc. Bernaise, Salatteller und Bratkartoffeln 17,80 €

zarte Rinderleber, gebraten
mit Zwiebelringen, grünen Bohnen
Apfelmusbeilage, Kartoffelpüree 14,30 €

Rinderroulade - im Bräter saftig geschmort
gefüllt mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
Rahmsoße, grünen Bohnen, Salzkartoffeln 18,00 €

wie wäre es hierzu mit einem...

Eichstetter Herrenbuck Spätburgunder - rot	0,20l	5,80 €
Qualitätswein - trocken	0,75l	18,40 €

aus dem Weingut Kiefer/Kaiserstuhl

**Gut abgehangenes Rumpsteak von der Eiderstedter Färse - medium gebraten -
an knackigem Grillgemüse und Kartoffelecken mit**
- selbstgemachter Kräuterbutter

oder

- pikanter Pfeffersoße 250g 24,80 €

Unser aus Nordfriesland stammendes Fleisch beziehen wir
von der Qualitäts-Schlachterei Burmeister aus Viöl

Lamm ist „In“

weil es so natürlich futtert wie
Wild und weil es besonders zart
und bekömmlich ist

Feines, zartes Lamm-Ragout
mit grünen Bohnen, Spätzle 15,80 €

sanft geschmorte Haxe vom Lamm
auf Birnen-Bohnen-Gemüse, Rosmarinsoße,
Bratkartoffeln 19,80 €

saftiger Lamnbraten, aus der Keule
- bei Niedrigtemperatur geschmort -
mit frischem bunten Gemüse, Rosmarinsoße, Salzkartoffeln 21,80 €

Zartes Lammrückenfilet - im ganzen rosa gebraten-
überbacken mit einer Kräuter-Senf-Kruste
auf Grillgemüse, Thymiansoße, Kartoffelspalten 26,80 €

und hierzu empfehlen wir Ihnen einen...

Württembergischer - Trollinger vom Weingut Sonnenhof - halbtrocken 0,20l 5,90 €
Mild-fruchtiger Rotwein 0,75l 18,70 €

Unseren Fisch beziehen wir direkt vom Tönninger Hafen
- der Krabben und Fisch-Genossenschaft, Fa. Nothdurft -

Matjes.... - mild und lecker -

Matjestopf klassisch nach „Hausfrauen Art“

3 zarte Matjesfilets
in einer würzig pikanten Sahnesoße mit
Äpfeln, Zwiebelringen und Gewürzgurke
dazu Bratkartoffeln

14,50 €

unser Küchenteam empfiehlt...

Stufhusener Matjesteller

3 milde Matjesfilets mit drei verschiedenen Dips,
(Honig-Senf-Dill-Dip, Hausfrauen-Dip, Preiselbeer-Sahne-Dip)
dazu Bratkartoffeln und Salatbeilage

15,50 €

Hierzu vielleicht

ein helles, kühles Radeberger, frisch gezapft vom Fass ??

0,25l € 2,90

0,40l € 3,90

Unseren Fisch beziehen wir direkt vom Tönninger Hafen
- der Krabben und Fisch-Genossenschaft, Fa. Nothdurft -

Fischgerichte....

Pann-Fisch

(3 verschiedene fangfrische Fischfilets in der Pfanne gebraten)

dazu Senfsoße, Salz- oder Bratkartoffeln und

Eiderstedter Gurken-Dill-Salat 18,90 €

Fangfrische Nordsee-Scholle (475g-525g) „Finkenwerder Art“

in der Pfanne gebraten

mit gebratenem durchwachsenem Speck,

Eiderstedter Gurken-Dill-Salat, Salz-oder Bratkartoffeln 21,50 €

Fangfrische *entgrätete* Nordsee-Scholle

mit Senfsoße, Salzkartoffeln und **Eiderstedter Gurken-Dill-Salat** 17,90 €

Der Wein zum Fisch.....

Riesling - trocken

Weingut „Geierslay“ - Familie Kilburg Erzeugerabfüllung 0,20l 7,80 €

spritziger Wein mit frischer und lebendiger Säure 0,75l 25,50 €

Fangfrisches Filet vom Rotbarsch - mehliert -

in der Pfanne saftig gebraten

dazu Senfsoße, Salzkartoffeln und **Eiderstedter Gurken-Dill-Salat** € 18,80

Fangfrisches Filet vom Wittling (aus der Familie des Dorsch)

auf der Haut gebraten, garniert mit Nordseekrabben

dazu Remouladensoße und Bratkartoffeln € 17,90

Kinderteller....

Isst Ihr Kind nur drei Erbschen und eine
Kartoffel - kein Problem wir erfüllen
fast jeden Wunsch

Großer Teller Pommes-Frites mit Heinz-Ketchup 4,50 €

Paniertes Schweineschnitzelchen oder Hähnchenschnitzelchen
goldgelb gebraten 8,00 €
mit Erbsen und Karotten oder Salat, Pommes-frites

Fangfrisches, mehliertes, kleines Schollenfilet
in der Pfanne gebraten 8,50 €
dazu Butter-Erbsen und Kartoffelpüree

....und

der gute Heinz Ketchup
gehört kostenlos dazu

1 großer Eierpfannekuchen 6,50 €
mit Apfelmus

hausgemachter Milchreis - auch für Erwachsene Leckermäuler -
- mit Zimt/Zucker 6,50 €
- mit Beerenfrüchten 8,00 €

Gerne könnt ihr auch jedes andere Gericht
aus der Speisekarte kleiner portioniert
bekommen

zusätzlich....

* * * **Jeden Dienstag**

Fangfrische Heringe – in der Pfanne gebraten -
dazu Eiderstedter Stippsoße,

Eiderstedter Gurken-Dill-Salat, Salz-oder Bratkartoffeln

16,00 €

* * * **Jeden Donnerstag**

Labskaus " Selbstgemacht"

zubereitet aus gepökelter Rinderbrust, Zwiebeln, Schweineschmalz und Gewürzen
dazu servieren wir: Spiegelei, Rote Bete, Gewürzgurke und ein Matjesfilet

13,50 €

* * * **Jeden Freitag**

Fangfrisches Filet vom Dorsch – in der Pfanne gebraten -
dazu Senfsoße, Salz - oder

Bratkartoffeln, **Eiderstedter Gurken-Dill-Salat**

18,00 €

* * * **Jeden Samstag**

Fangfrische Nordsee-Seezunge - in der Pfanne gebraten-
- Der Edelfisch aus der Nordsee -

dazu zerl. Butter, Salz - oder Bratkartoffeln

und **Eiderstedter Gurken-Dill-Salat**

300G Netto

35,80 €

Hierzu empfehlen wir ...

Riesling - trocken

Weingut „Geierslay“ - Familie Kilburg Erzeugerabfüllung
spritziger Wein mit frischer und lebendiger Säure

0,20l 7,80 €

0,75l 25,50 €

Nachtische....

Eiscreme

„Eis-Biene“ - für unsere kleinen Gäste -

2 Kugeln Eis lustig und bunt - zu einer Biene garniert- 4,00 €

1 Kugel Eiscreme

2,20 €

- feines Schokoladeneis mit Schokosplitter

- Erdbeer-Eiscreme

- Bourbon Vanille-Eiscreme

1 Portion Schlagsahne

1,00 €

1 Portion Schokosoße

2,00 €

Selbstgemachtes

Rote Beerengrütze

- mit Vanillesoße

- 1 Kugel Vanille-Eiscreme 4,60€

Schokopudding

aus echter Kuvertüre mit Vanillesoße - im Glas serviert -

5,00€

Warme selbstgemachte „Eiderstedter Futjes“ - eine Eiderstedter Spezialität -

(Hefe-Brandteig mit Rosinen/ im Fett ausgebacken)

- 2 Stck.

4,00 €

- mit einer Kugel Bourbon-Vanille-Eiscreme

6,00 €

unsere Empfehlung nach dem Essen.....

Dessertgedeck

1 Espresso und eine Kugel Eiscreme Ihrer Wahl 4,40 €