

*Wo die Liebe den Tisch deckt,
schmeckt das Essen am Besten*

Wie wäre es zu Beginn mit...

Prosecco d.o.c. Vino Frizzante

Frivole – semi sparkling Wine

0,10 3,90 €

Aperol Spritz oder

Hugo (Prosecco mit Holunderblütensirup)

0,20l 5,90 €

VORSPEISEN

saftig gebratener Lammspieß

an mariniertem Blattsalat, Aioli und Baguette

8,50 €

Insulaner-Tatar

Nordsee-Krabben einmal anders

mit Vollkornbrot und Butter

selbstgemachte Krabbensuppe

mit reichlich Nordsee-Krabben, Baguette

9,90 €

täglich wechselnde Tagessuppe

Baguette

5,60 €

SALAT

frischer Bunter Beilagen-Salat
mit Hausdressing, Baguette

5,80 €

Eiderstedter Gurken-Dill-Salat
Baguette

5,80 €

GANZ OHNE FLEISCH UND FISCH

Kartoffelkloss-Scheiben, paniert
goldgelb gebraten
auf einem saftigem Tomaten-Ragout

7,80 €

Nordfriesische Spezialitäten

So wie der Eiderstedter es liebt „Süß trifft salzig“

Terrine Eiderstedter Buttermilchsuppe
mit selbstgemachten Grießklößen
dazu Bratkartoffeln (auch etwas für Vegetarier)

9,80 €

Birnen-Bohnen und Speck

Eintopf von geräuchertem Kasslerbauch,
grünen, Bohnen und Kochbirnen,
dazu reichen wir Salzkartoffeln

13,50 €

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

KLASSIKER

paniertes Schweinerückenschnitzel

goldgelb in der Pfanne gebraten

mit marktfrischen Champignons à la Creme

dazu reichen wir einen Beilagensalat und Bratkartoffeln

15,80 €

Cordon Bleu, paniertes und

goldgelb gebratenes Schweinerücken-Schnitzel

klassisch gefüllt mit gek. Schinken und Käse

dazu Sc. Bernaise, Salat und Bratkartoffeln

17,80 €

Hierzu vielleicht...

ein helles, kühles Jever Pils vom Fass

0,25l 2,90 €

0,04l 3,90 €

zarte Rinderleber, gebraten

mit geschmorten Zwiebeln, grünen Bohnen,

Apfelmusbeilage, selbstgem. Kartoffelpüree

14,30 €

Rinderroulade – im Bräter saftig geschmort

gefüllt mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln dazu

Rahmsoße, Rotkohl und Salzkartoffeln

18,00 €

Gut abgehangenes Rumpsteak von der nordfriesischen Färs

- medium gebraten -

dazu Kräuterbutter, Speckbohnen und Bratkartoffeln

250g

24,80 €

hierzu empfehlen wir Ihnen einen...

Eichstetter Herrenbuck Spätburgunder – rot

0,20l 5,80 €

Qualitätswein-trocken

0,75l 18,40 €

vom Weingut Kiefer / Kaiserstuhl

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

FISCHGERICHTE

Pann-Fisch

3 verschiedene fangfrische Fischfilets, **in der Pfanne gebraten**
dazu Senfsoße, Salz-oder Bratkartoffeln und
Gurkensalat

18,90 €

Schollenfilet, mehliert

in der Pfanne gebraten
dazu Bratkartoffeln und Remoulade, Gurkensalat
garniert mit Nordsee-Krabben

18,90 €

saftig gebratenes Lachsfilet

auf Wirsing-Gemüse in Rahm mit Salzkartoffeln

17,50 €

hierzu empfehlen wir Ihnen einen...

Riesling – trocken-

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

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

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

Lamm ist „Inn“

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

saftiger Lammbraten, aus der Keule

- bei Niedrigtemperatur geschmort-
mit Birnen-Bohnen- Gemüse, Rosmarinsoße,
Salzkartoffeln

21,80 €

Feines Ragout vom Lamm

mit grünen Bohnen und Spätzle

15,80 €

Zartes Lammrückenfilet – im Ganzen rosa gebraten -

mit einer Kräuter- Senf-Kruste überbacken
auf Wirsing-Gemüse, Thymiansoße,
Bratkartoffel

26,80 €

KINDERTELLER

Isst Ihr Kind nur drei „Erbs'chen“ und eine Kartoffel?

Kein Problem!

Wir erfüllen gerne fast jeden Wunsch

selbstgemachter Milchreis – <i>auch für Erwachsene Leckermäuler-</i>	
– mit Zimt & Zucker	6,50 €
– mit heißen Beerenfrüchten	8,00 €
Teller Pommes-Frites mit Heinz – Ketchup	4,50 €
Paniertes Schweineschnitzelchen goldgelb gebraten mit Pommes-Frites und Salat und Heinz – Ketchup	8,00 €
Fangfrisches Schollenfilet, mehliert goldgelb in der Pfanne gebraten dazu Gurkensalat und Pommes-Frites und Heinz – Ketchup	8,50 €
Portion Mayonnaise	0,30 €