

Herzlich Willkommen in unserem Restaurant

Bei Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeit fragen Sie bitte unseren Service und lassen Sie sich direkt beraten.

Zum Aperitif

Austern St./3,-

Brotchip

mit Rindertatar St./3,-

Brotchip

mit Avocadocreme St./3,-

Unser Frühlingssalat

serviert mit Baguette und französischer Landbutter

dazu karamelisierter Ziegenfrischkäse 14,-

dazu frische Erdbeeren und alter Balsamico-Essig 14,-

dazu Büsumer Krabben 14,-

dazu Stremellachs (heiß geräuchert) 14,-

dazu gebratene Hähnchenbrust 14,-

Suppen

serviert mit Baguette und französischer Landbutter

Flädlesuppe

Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Pfannkuchenstreifen 6,-

Geeiste Gurkencremesuppe mit gebeiztem Wildlachs 6,-

Soupe de pommes de terre

Kartoffelschaumsuppe mit jungem Lauch und Croûton 6,-

Soupe aux épinards

Cremesuppe von Blattspinat mit Büsumer Krabben 6,-

Drum hab ich mir auch stets gedacht
zu Haus und anderwärts:
Wer einen guten Braten macht,
hat auch ein gutes Herz.

Hauptgänge

Matjes nach Hausfrauenart

mit Speckbohnen und Bratkartoffeln 11,-

Sülze im Glas von der Jungschweinhaxe

mit Remouladensoße, Blattsalat und Bratkartoffeln 12,-

„Flönz“

Gebratene Blutwurst mit karamelisiertem Apfel, Sauerkraut und Kartoffelpüree 12,-

Unsere Schnitzelpfanne

Schweineschnitzel auf Bratkartoffeln mit Spiegelei, Speck und Gewürzgurke 15,-

Ratatouille

aus dem Backofen mit Schnittlauchschmand und Rosmarin-Kartoffeln 17,-

Saftig gebratenes Schweinefilet

mit Pfefferrahmsoße, Bratkartoffeln und Blattsalat 19,-

Ragout von Edelfischen

mit Dill, Tomaten und Bandnudeln 19,-

„Coq au vin“

Hähnchen in Rotweinssoße mit Landgemüse und Bandnudeln 21,-

Gebratener Buntbarsch

mit lauwarmen Gurken-Kartoffelsalat und Krustentierschaum 22,-

„Loup de mer“

Gebratene Filets vom Wolfsbarsch

mit jungem Blattspinat, Pinienkernen und Rosmarin-Kartoffeln 24,-

Geschmorte Ochsenbacke

mit Landgemüse und Limonen-Kartoffelpüree 25,-

„Lachs rheinischer Art“

Gebratenes Wildlachsfilet

mit Dillrahmsoße, Senfgurkengemüse und Kartoffeln 26,-

Dies für den und das für jenen,
viele Tische sind gedeckt.
Keine Zunge soll verhöhnen,
was der anderen Zunge schmeckt.

Stück Quiche Lorraine

servieren wir mit Salatbeilage und Schnittlauchschmand

gefüllt mit jungem Lauch und Käse gratiniert 14,-

gefüllt mit Pfifferlinge, Speck und Käse gratiniert 14,-

gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Käse gratiniert 14,-

Flammkuchen für den kleinen Hunger

mit Speck, Zwiebeln und Käse 9,-

mit Kirschtomaten, Rucola und Käse 9,-

mit Krabben, Spinat, Knoblauch und Käse 12,-

mit Wildlachs, Spinat, Pinienkernen und Käse 12,-

mit Pfifferlingen, jungem Lauch und Käse 12,-

Nachspeisen

Klassischer Eiskaffee mit Sahne 5,-

Hausgebackene Tarte mit Vanilleeis 5,-

Dreierlei vom Sorbet 5,-

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren 6,-

Mousse au chocolat

mit karamelisierter Ananas 7,-

Crème brûlée mit Haselnußeis 7,-

Französischer Rohmilchkäse

mit Früchtebrot und Feigensenf 9,-

Dessertvariation

Dreierlei aus unserer Patisserie 9,-

Die Kunst des Genießens besteht darin,
die kleinen Freuden zu entdecken,
mit dem richtigen Blick zu sehen und auszukosten.