

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 Herbstsalat

dazu Tete De Moine Vorspeise 10,- Hauptgang 12,-

dazu karamelisierter Ziegenfrischkäse Vorspeise 14,- Hauptgang 17,-

dazu Büsumer Krabben Vorspeise 14,- Hauptgang 17,-

dazu gebratene Hähnchenbrust Vorspeise 14,- Hauptgang 17,-

Suppen

Flädlesuppe
Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Pfannkuchenstreifen 6,-

Soupe à la crème de citrouille
Crèmesuppe von Kürbis und Ingwer 6,-

Soupe aux épinards
Crèmesuppe 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

„Flönz“

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

Quiche Lorraine

*gefüllt mit jungem Lauch, mit Käse gratiniert,
serviert mit Schnittlauchschand und Blattsalat 14,-*

Unsere Schnitzelpfanne

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

Ratatouille

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

Saftig gebratenes Schweinefilet

mit Champignon-Pfefferrahmsoße, Bratkartoffeln und Blattsalat 19,-

„Coq au vin“

Hähnchen in Rotweinsoße mit Landgemüse und hausgemachten Spätzle 21,-

„Loup de mer“

*in Ahornsirup karamelisierter Wolfsbarsch (im Ganzen serviert)
mit Safranschaum und Lauch-Kartoffelgemüse 21,-*

Ragout von heimischem Wild

mit Waldpilzen, Preiselbeeren, Rotkohl und Spätzle 24,-

Geschmorte Ochsenbacke

mit Landgemüse und Limonen-Kartoffelpüree 25,-

Tagesempfehlung Fisch oder Fleisch 25,-

(Bitte fragen Sie unseren Service)

„Lachs rheinischer Art“

*Gebratenes Wildlachsfilet
mit Dillrahmsoße, Senfgurkengemüse und Kartoffelpüree 26,-*

Knusprige Hofente

an Beifußsoße, Rotkohl, Maronen, Bratapfelpüree und Thüringer Klößen 26,-

„Eine jute jebратene Jöttinger Jans“

*Knusprige Gans mit Beifußsoße, Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffeln,
Klößen, Bratapfelpüree, glasierten Maronen und Kronsbeeren pro Person 29,50*

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

Steaks

Rückensteak vom Jungschwein (ca. 250g) 24,-

Rinderrückensteak (ca. 250g) 29,-

Rinderfiletsteak (ca. 250g) 34,-

mit französischer Kräuterbutter, Landgemüse und Bratkartoffeln

Flammkuchen

mit Speck, Zwiebeln und Käse 12,-

mit Kirschtomaten, Rucola und Käse 12,-

mit Krabben, Spinat, Knoblauch und Käse 15,-

mit Wildlachs, Spinat, Pinienkernen und Käse 15,-

mit Rinderfiletscheiben, Champignons und Parmesan 15,-

Nachspeisen

Vanilleeis mit heißen Himbeeren 5,-

Hausgebackenes Apfel-Tartlet mit Vanilleeis 5,-

Dreierlei vom Sorbet 5,-

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.