

# *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,-

**Austern**

*überbacken auf Spinat* St./4,-

**Crostini**

*mit Tomatentapenade* St./4,-

## **Unser Herbstsalat**

*dazu Tete De Moine (Rohmilchkäse)* Vorspeise 12,- Hauptgang 15,-

*dazu karamelisierter Ziegenfrischkäse* Vorspeise 15,- Hauptgang 18,-

*dazu Büsumer Krabben* Vorspeise 15,- Hauptgang 18,-

*dazu gebratene Hähnchenbrust* Vorspeise 15,- Hauptgang 18,-

## **Suppen**

**Flädlesuppe**

*Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Pfannkuchenstreifen* 6,-

**Soupe aux épinards**

*Cremesuppe von Blattspinat mit Büsumer Krabben* 6,-

**Soupe de pommes de terre**

*Kartoffelschaumsuppe mit jungem Lauch und Croûton* 6,-

## **Vesper**

*auf dem Holzbrett serviert (auch zum Teilen)*

**Schwarzwälder Schinken und Eichsfelder Mettwurst**

*mit Baguette, Tomatenecken, Gewürzgurke und Butter* 15,-

**Auswahl französischer Rohmilchkäse und Gouda**

*mit Trauben, Baguette, Feigensenf und Butter* 15,-

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 12,-*

### **„Flönz“**

*Gebatene Blutwurst mit karamelisiertem Apfel,  
Sauerkraut und Kartoffelpürée 14,-*

### **Sülze im Glas von der Jungschweinhaxe**

*mit Remouladensoße, Blattsalat und Bratkartoffeln 14,-*

### **Quiche Lorraine**

*gefüllt mit jungem Lauch, mit Käse gratiniert,  
serviert mit Schnittlauchschand und Blattsalat 16,-*

### **Unsere Schnitzelpfanne**

*Schweineschnitzel auf Bratkartoffeln mit Spiegelei,  
Speck und Gewürzgurke 16,-*

### **Ratatouille**

*aus dem Backofen mit Schnittlauchschand und Rosmarin-Kartoffeln 19,-*

### **Saftig gebratenes Schweinefilet**

*mit Champignon-Pfefferrahmsoße, Bratkartoffeln und Blattsalat 21,-*

### **„Coq au vin“**

*Hähnchen in Rotweinsoße mit Landgemüse und hausgemachten Spätzle 24,-*

### **„Loup de mer“**

*in Ahornsirup karamelisierter Wolfsbarsch (im Ganzen serviert)  
mit Safranschaum und Lauch-Kartoffelgemüse 24,-*

### **Ragout von heimischem Wild**

*mit Waldpilzen, Preiselbeeren, Rotkohl und Spätzle 24,-*

### **Knusprige Hofente**

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

### **Geschmorte Ochsenbacke**

*mit Landgemüse und Limonen-Kartoffelpürée 28,-*

### **„Lachs rheinischer Art“**

*Gebatenes Wildlachsfilet  
mit Dillrahmsoße, Senfgurkengemüse und Kartoffelpürée 28,-*

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) 26,-

**Rinderfiletsteak** (ca. 250g) 36,-

*mit hausgemachter Kräuterbutter, Landgemüse und Bratkartoffeln*

## **Flammkuchen**

*mit Speck, Zwiebeln und Käse* 12,-

*mit Kirschtomaten, Rucola und Käse* 12,-

*mit Krabben, Spinat, Knoblauch und Käse* 16,-

*mit Wildlachs, Spinat, Pinienkernen und Käse* 16,-

*mit Rinderfiletscheiben, Champignons und Parmesan* 16,-

## **Nachspeisen**

**Vanilleeis** mit heißen Himbeeren 5,-

**Klassischer Eiskaffee** mit Sahne 5,-

**Hausgebackene Tarte** mit Vanilleeis 5,-

**Dreierlei vom Sorbet** 5,-

**Mousse au chocolat** mit karamelisierter Ananas 7,-

**Crème brûlée** mit Haselnusseis 8,-

### **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.