

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,-

Crostini

mit Tomatentapenade St./3,-

Unser Frühlingssalat

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

dazu karamellisierter 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,-

Spargelcremesuppe mit Mandelblättchen 6,-

Velouté de pomme de terre

Kartoffelcremesuppe mit Büsumer Krabben und Croûtons 6,-

Für den kleinen Hunger

Matjes nach Hausfrauenart

mit Bratkartoffeln und kleinem Salat 12,-

Sülze im Glas von der Jungschweinhaxe

mit Remouladensoße, Bratkartoffeln und Blattsalat 14,-

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

Hauptgänge

Quiche Lorraine

gefüllt mit weißem und grünem Spargel, 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 Bandnudeln 24,-

„Loup de mer“

in Ahornsirup karamellisierter Wolfsbarsch (im Ganzen serviert)
mit Safranschaum und Rosmarin-Kartoffeln und Salat 24,-

Knusprige Hofente

an Beifußsoße, Gewürz-Rotkohl, und Thüringer Klößen 25,-

Geschmorte Ochsenbacke

mit Schmorsoße, Landgemüse und frischen Bandnudeln 28,-

Spargel

Pfund Spargel weiß und grün (brutto ca. 500 g)

mit zerlassener Butter, Sauce Hollandaise und Kräuter-Kartoffeln 21,-

Portion Spargel weiß und grün (brutto ca. 250 g)

mit zerlassener Butter, Sauce Hollandaise und Kräuter-Kartoffeln
dazu wahlweise Schweinefilet, Schweineschnitzel,
Schwarzwälder Schinken oder gebratener Wildlachs 29,-

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 grünem und weißem Spargel, Kirschtomaten und Käse 15,-

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,-

Vanilleeis mit frische Erdbeeren 6,-

Mousse au chocolat mit karamellisierter Ananas 7,-

Crème brûlée mit Haselnusseis 8,-

Dessertvariation

Dreierlei aus unserer Patisserie 9,-

Französischer Rohmilchkäse

mit Früchtebrot und Feigensenf 9,-

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