

Wochenkarte

drei Datteln im Speckmantel an Ruccolasalat mit Balsamico Dressing und Pinienkernen	5,80
Rote Bete Carpaccio mit Rucola, Balsamico Dressing, Pinienkernen und Fetakäse (Kuhmilch)	6,80
sieben Garnelen, gebraten, Knoblauchsauce und Bagette	6,80
Meerestriologie Räucherlachs, Matjesfilet, Bratheringsfilet mit frischen Zwiebelringen und Meerrettichsauce dazu Baguette und Butter	10,50
Nordseescholle im Ganzen natur gebraten mit Speckkartoffelsalat	19,50
Nordseescholle im Ganzen „ Finkenwerder Art“ natur gebraten mit Speck, Zwiebeln und Salzkartoffeln	20,50
Nackensteak, gebraten, an sautiertem Spitzkohlgemüse (mit Ingwer, Chili, Knoblauch) mit Kartoffelschnee und geriebenem Muskat	14,80
Pilzschmorgemüse frische Champignons, rote und gelbe Paprika, Zwiebeln, Kräuter mit Kartoffelschnee und geriebenem Muskat	11,50