

## Wochenkarte

<b>drei Datteln im Speckmantel an Ruccolasalat</b> mit Balsamico Dressing und Pinienkernen	5,80
<b>Rote Bete Carpaccio</b> mit Rucola, Balsamico Dressing, Pinienkernen und Fetakäse (Kuhmilch)	6,80
<b>sieben Garnelen, gebraten,</b> Knoblauchsauce und Bagette	6,80
<b>Meerestriologie</b> Räucherlachs, Matjesfilet, Bratheringsfilet mit frischen Zwiebelringen und Meerrettichsauce dazu Baguette und Butter	10,50
<b>Nordseescholle im Ganzen</b> natur gebraten mit Speckkartoffelsalat	19,50
<b>Nordseescholle im Ganzen „ Finkenwerder Art“</b> natur gebraten mit Speck, Zwiebeln und Salzkartoffeln	20,50
<b>Lachsfilet, gebraten</b> mit Kräuterweißweinsauce, Zuckerschoten und Salzkartoffeln	21,80
<b>Nackensteak, gebraten,</b> an sautiertem Spitzkohlgemüse (mit Ingwer, Chili, Knoblauch) mit Kartoffelschnee und geriebenem Muskat	14,80