

Wochenkarte

drei Datteln im Speckmantel an Ruccolasalat 5,80
mit Balsamico Dressing und Pinienkernen

Rote Bete Carpaccio 6,80
mit Rucola, Balsamico Dressing,
Pinienkernen und Fetakäse (Kuhmilch)

Nordseescholle im Ganzen 19,50
natur gebraten mit Speckkartoffelsalat

Nordseescholle im Ganzen „Finkenwerder Art“ 20,50
natur gebraten mit Speck, Zwiebeln und Salzkartoffeln

Nackensteak, gebraten, mit Kräuterbutter 14,80
an sautiertem Spitzkohlgemüse (mit Ingwer, Chili, Knoblauch)
mit Kartoffelschnee und geriebenem Muskat

Pilzschmorgemüse 11,50
frische Champignons, rote und gelbe Paprika, Zwiebeln, Kräuter
mit Kartoffelschnee und geriebenem Muskat

Unsere Weinempfehlung:
Schieler 2019, Qba halbtrocken

Kein echter Rosé denn hier werden Rote und weiße Trauben zusammen vergoren
und ergeben diesen herrlichen frisch fruchtigen Sommerwein.

0,1 l : 3,80 0,2 l : 6,80 0,75 l : 25,50