

ZWISCHEN WALD UND WELLEN

.Lecker und von hier

Würziges Rinderhacksteak
mit Spiegelei, frischem Buttergemüse,
Bratensauce und Bratkartoffeln.....8,90 €

Garantiert hausgemacht aus besten Zutaten

Labskaus "Seemanns Art" mit Gewürzgurke, Rote Beete,
Rollmops und Spiegelei.....9,90 €

„Rustikale Schinkenplatte“ Holsteiner Katenschinken
an Bratkartoffeln mit 2 Spiegeleiern und Gewürzgurke.....9,90 €

Gebackenes Seelachsfilet
mit Remouladensauce und hausgemachtem Kartoffelsalat.....8,90 €

Gebratenes Seelachsfilet
auf Rahmsauerkraut mit Speckstreifen
und knusprigen Bratkartoffeln.....9,90 €

Dorsch unter Dampf

Gedämpftes Dorschfilet
mit feiner Senfsauce, Petersilienkartoffeln
und frischer Salat.....12,90 €

Feiner Räucherlachs
mit Senf-Joghurtsauce, Kartoffelrösti
und frischer Salat.....13,90 €

WILD AUS HEIMISCHEN WÄLDERN

Wildbratwürstchen auf Rahmsauerkraut
mit Waldhonig-Chili-Sauce und knusprigen Bratkartoffeln.....7,90 €

Wildhack-Schinkenröllchen

Wildhack im Schinkenmantel an Preiselbeer-Pfefferrahm
mit frischem Buttergemüse und hausgemachten Nudeln.....9,90 €

„Wald- und Wellengericht 2011“

Wildschweinschnitzel in Sonnenblumenkern-Kruste
auf hausgemachten Kräuternudeln mit Speckbohnen
und Preiselbeer-Pfefferrahm.....13,90 €