

Wein des Monats

311	Aperitif „Hugo“	0,2l	€ 6,50
126	2016er Grauburgunder, trocken, Weingut Fader	0,2l	€ 6,70
127	2016er Heroldrebe, Rosé, trocken, Weingut Fader	0,2l	€ 6,90

Vorspeisen im Januar

49.)	Fruchtiger Salat in Balsamico mit gegrillter Gänseleber	€ 12,90
50.)	Cocktail von frischen Büsumer Krabben, Baguette und Butter	€ 14,20
51.)	Kräuterrührei mit Bornholmer Räucheraal, Schwarzbrot	€ 14,90

Im Gedeck mit Tagessuppe und Dessert

1.)	Hamburger Pannfisch, Senfsauce, Bratkartoffeln	€ 19,90
2.)	Schweineschnitzel „Jägerart“, mit Waldpilzen, Rosenkohl, Kartoffelbällchen	€ 19,50
3.)	Filetspieß vom Grill 280g mit Pfeffersauce, Bratkartoffeln	€ 21,90
4.)	Zanderfilet an der Haut gebraten auf Blattspinat mit Büsumer Krabben, sc. hollandaise, Petersilienkartoffeln	€ 23,50

Besonders zu Empfehlen

8.)	Hirschahnefleisch mit Pfifferlingen, gef. Birne, Apfelrotkraut und Krokette	€ 18,50
15.)	Hirschfilet, rosa gebraten, Pfifferlingsrahm, Bratapfel, Rotkraut, Kartoffelbällchen	€ 25,90
10.)	Karpfen blau (2x serviert), mit Sahnemeerrettich, zerl. Butter Petersilienkartoffeln	€ 22,50
11.)	Barbarie Entenbrust – rosa gebraten, (Zubereitungsdauer 30. Min) gef. Pfirsich, Thymiansauce, Apfelrotkraut, Röstitaler	€ 19,90

Büsumer Wochen im Januar

22)	Große Büsumer Fischplatte mit Rotzungen-, Schollenfilet, Norweger Lachs und Tiefseekrabben Beilagen: Petersilienkartoffeln oder Kartoffelsalat, Klößensteensalat oder Gurken-Tomatensalat	pro Person € 19,80
12)	1/2 Riesen Eisbein ca. 550g auf Weinkraut, Erbsenpüree, Speckstippe, Petersilienkartoffeln	pro Person € 14,50

Unsere Dessert Empfehlungen im Januar

77.)	Crème Brûlée mit Zwetschgen	€ 8,90
78.)	Duett vom Parfait mit frischem Obstsalat	€ 8,70
71.)	Mango Sorbet auf Himbeermark	€ 8,50