

## Wein des Monats

311	Aperitif "Hugo"	0,3l	€ 6,80
126	2015er Weißburgunder, trocken, Rheinpfalz, Fader	0,2l	€ 6,90
127	2016er Heroldrebe Rosé, trocken, Rheinpfalz, Fader	0,2l	€ 7,20

## Vorspeisen im März

49.)	<b>Klare Ochsenschwanzsuppe<sup>3</sup></b> , Chesterstange	€ 8,90
50.)	<b>Cocktail von frischen Büsumer Krabben<sup>13</sup></b>	€ 14,90

## Im Gedeck mit Tagessuppe und Dessert

1.)	<b>Hamburger Pannfisch</b> , Senfsauce <sup>3</sup> , Bratkartoffeln <sup>13</sup>	€ 20,90
2.)	<b>Zarter Lammrücken</b> , Whiskysauce <sup>3</sup> , Prinzeßbohnen, Kartoffelbällchen	€ 25,90
3.)	<b>Rumpsteak 200g vom Grill</b> mit Prinzeßbohnen, sc. béarnaise <sup>1</sup> , Bratkartoffeln <sup>13</sup>	€ 24,90

## Besonders zu Empfehlen

8.)	<b>Zartes Hirschahnefleisch</b> mit Steinpilzen <sup>1,3</sup> , gefüllter Birne, Apfelrotkraut, Krokette	€ 19,20
7.)	<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> (Schweinefilet) mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln <sup>13</sup> , Gurkensalat	€ 22,00

## Unsere Empfehlung im März

*Frischer Flusszander wahlweise 200g oder 250g*

22.)	<b>gedünstet in Dillrahm<sup>3</sup></b> , Tiefseekrabben, Spargel, Champignons, Petersilienkartoffeln, Gurkensalat	
23.)	<b>an der Haut gebraten</b> auf Linsengemüse <sup>3</sup> , Bratkartoffeln <sup>13</sup> , Klößensteensalat	
24.)	<b>oder in Ei gebraten</b> auf Blattspinat <sup>3</sup> , Butterkartoffeln, Klößensteensalat	200g € 19,50 250g € 20,90
10.)	<b>Große Rinderroulade<sup>3,13</sup></b> mit Rotkohl, Petersilienkartoffeln	pro Person € 16,50

## Unsere Dessert Empfehlungen im März

77.)	<b>Crème Brûlée</b> mit Erdbeergrütze	€ 8,90
78.)	<b>Zitronensorbet</b> mit Sekt aufgefüllt	€ 6,80

## Unsere Aktion im April

I.	<b>Norweger Lachs</b> , wahlweise 200g oder 250g 2 versch. Zubereitungsarten, Beilagen nach Wahl	€ 19,50/ € 20,90
II.	<b>Hamburger Seemanns Labskaus<sup>13</sup></b> , Rollmops <sup>13</sup> , Spiegeleier, kalte Beilage	€ 14,90