

Wein des Monats

309	Black Hugo	€ 6,80
126	2017er Weißburgunder , trocken, Weingut Anselmann	0,2l € 7,20
127	2015er Heroldrebe , Rosé, trocken, Weingut Fader	0,2l € 6,90

Vorspeisen im Oktober

49.)	Fasanenkraftbrühe³ (Hausspezialität)	€ 8,50
50.)	Fruchtiger Salat in Joghurtdressing mit Norweger Lachs aus dem Backofen ¹³	€ 13,50
51.)	Rührei mit frischen Büsumer Krabben¹³ , Schwarzbrot und Butter	€ 14,90

Im Gedeck mit Tagessuppe und Dessert

1.)	Hamburger Pannfisch , Senfsauce ³ , Bratkartoffeln ¹³	€ 20,90
2.)	Schweinelendchen „St. Hubertus“ mit gef. Birne, Steinpilzrahm ³ , Rosenkohl und Kartoffelbällchen	€ 23,90
3.)	Norweger Lachs gebraten auf Blattspinat ³ mit Büsumer Krabben ¹³ , sc. hollandaise ¹ , Butterkartoffeln	€ 24,50
4.)	Zartes Rumpsteak 200g mit Kräuterbutter, Prinzeßbohnen, Bratkartoffeln ¹³	€ 24,90

Besonders zu Empfehlen

11.)	Hirschsahnefleisch^{1,3,13} mit Steinpilzen, gef. Birne, Apfelrotkraut, Kroketten	€ 19,20
12.)	3 frische holländische Matjesfilets „Hausfrauenart“ , Bratkartoffeln ¹³	€ 14,90
13.)	Matjesfilet in 3 Variationen⁹ mit Büsumer Krabben ¹³ und Bratkartoffeln ¹³	€ 19,90
15.)	Hirschfilet „rosa gebraten“ , Steinpilzrahm ³ , Bratapfel, Rotkraut, Herzoginkartoffeln	€ 25,90

Unsere Empfehlung im Oktober

Frischer Flusszander wahlweise 200g oder 250g

22.)	gedünstet in Dillrahm ³ , Eismeergarnelen, Spargel, Champignons, Petersilienkartoffeln, Gurkensalat	
23.)	an der Haut gebraten auf Linsengemüse ³ , Bratkartoffeln ¹³ , gem. Salat ²	
24.)	oder in Ei gebraten auf Blattspinat ³ , Butterkartoffeln, Klößensteensalat	200g € 19,50 250g € 20,90
10.)	Zarte Rinderbrust¹³ in Meerrettichsauce^{2,3} , Bouillongemüse ³ , Petersilienkartoffeln	pro Person € 16,90

Unsere Dessert Empfehlungen im Oktober

77.)	Crème Brûlée mit Zwetschgen	€ 8,90
78.)	Panna Cotta mit Rumfrüchten	€ 7,50
71.)	Mangosorbet auf Himbeermark	€ 8,90

Unsere Aktion im November

½ Bauernente mit Thymiansauce³, gefülltem Pfirsich , Rotkraut, Apfelmus, Petersilienkartoffeln	€ 19,90
--	---------