

## Wein des Monats

|     |   |             |
|-----|---|-------------|
| 309 | <b>Black Hugo</b>                                       | € 6,80      |
| 126 | <b>2015er Weißer Burgunder</b> , trocken, Weingut Fader | 0,2l € 7,20 |
| 127 | <b>2015er Heroldrebe</b> , Rosé, trocken, Weingut Fader | 0,2l € 6,90 |

## Vorspeisen im Oktober

|      |  |         |
|------|--|---------|
| 49.) | <b>Fasanenkraftbrühe<sup>3</sup></b> (Hausspezialität)                           | € 8,50  |
| 50.) | <b>Fruchtiger Salat in Joghurtdressing</b> mit Norweger Lachs gebraten           | € 13,50 |
| 51.) | <b>Rührei mit frischen Büsumer Krabben<sup>13</sup></b> , Schwarzbrot und Butter | € 17,50 |

## Im Gedeck mit Tagessuppe und Dessert

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

## Besonders zu Empfehlen

|      |   |         |
|------|---|---------|
| 8.)  | <b>Hirschsahnefleisch<sup>1,3,13</sup></b> mit Steinpilzen, gef. Birne, Apfelrotkraut, Kroketten          | € 19,20 |
| 12.) | <b>Wiener Schnitzel (Schweinefilet)</b> mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln, Gurken- und Tomatensalat       | € 23,90 |
| 15.) | <b>Hirschfilet „rosa gebraten“</b> , Steinpilzrahm <sup>3</sup> , Bratapfel, Rotkraut, Herzoginkartoffeln | € 25,90 |

## Unsere Empfehlung im Oktober

### **Frischer Flusszander wahlweise 200g oder 250g**

|      |   |                              |
|------|---|------------------------------|
| 22.) | gedünstet in Dillrahm <sup>3</sup> , Eismeergarnelen, Spargel, Champignons, Petersilienkartoffeln, Gurkensalat                |                              |
| 23.) | an der Haut gebraten auf Linsengemüse <sup>3</sup> , Bratkartoffeln <sup>13</sup> , gem. Salat <sup>2</sup>                   |                              |
| 24.) | oder in Ei gebraten auf Blattspinat <sup>3</sup> , Butterkartoffeln, Klößensteensalat   | 200g € 19,90<br>250g € 22,90 |
| 10.) | <b>Zarte Rinderbrust<sup>13</sup> in Meerrettichsauce<sup>2,3</sup></b> , Bouillongemüse <sup>3</sup> , Petersilienkartoffeln | pro Person € 17,50           |

## Unsere Dessert Empfehlungen im Oktober

|      |                                    |        |
|------|------------------------------------|--------|
| 77.) | <b>Crème Brûlée</b> mit Zwetschgen | € 8,90 |
| 78.) | <b>Panna Cotta</b> mit Rumfrüchten | € 7,50 |
| 79.) | <b>Mangosorbet</b> auf Himbeermark | € 8,90 |

## Unsere Aktion im November

|   |         |
|---|---------|
| <b>½ Bauernente</b> mit Thymiansauce <sup>3</sup> , gefülltem Pfirsich, Rotkraut, Apfelmus, Petersilienkartoffeln | € 19,90 |
|---|---------|