

Wein des Monats

311	Aperitif "Hugo"	0,3l	€ 6,50
126	2017er Grauburgunder, trocken, Rheinpfalz, Fader	0,2l	€ 6,70
127	2016er Heroldrebe Rosé, trocken, Rheinpfalz, Fader	0,2l	€ 6,90

Vorspeisen im März

49.)	Klare Ochsenschwanzsuppe ³ Chesterstange	€ 8,50
50.)	Cocktail ¹ von frischen Büsumer Krabben ¹³	€ 13,90
51.)	Fruchtiger Salat in Joghurtdressing mit gegrilltem Zander	€ 13,50

Im Gedeck mit Tagessuppe und Dessert

1.)	Hamburger Pannfisch, Senfsauce ³ , Bratkartoffeln ¹³	€ 19,90
2.)	Zarter Lammrücken, Whiskysauce ³ , Prinzeßbohnen, Kartoffelbällchen	€ 23,90
3.)	Norweger Lachs „Lord Nelson“ auf Blattspinat ³ mit Büsumer Krabben ¹³ , sc. hollandaise ¹ , Butterkartoffeln	€ 24,50
4.)	Rumpsteak 200g vom Grill mit Prinzeßbohnen, sauce béarnaise ¹ Bratkartoffeln ¹³	€ 23,50

Besonders zu Empfehlen

8.)	Zartes Hirschschneefleisch ^{3,1} mit Pfifferlingen, gefüllter Birne, Apfelrotkraut, Kroketten	€ 18,50
7.)	Schnitzel „Wiener Art“ mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln, Gurken und Tomatensalat	€ 19,80

Unsere Empfehlung im März

Frischer Flusszander wahlweise 200g oder 250g

22.)	gedünstet in Dillrahm ³ , Tiefseekrabben, Spargel, Champignons, Petersilienkartoffeln, Gurkensalat	
23.)	an der Haut gebraten auf Linsengemüse ^{3,13} , Bratkartoffeln ¹³ , gemischter Salat,	
24.)	oder in Ei gebraten auf Blattspinat ³ , Butterkartoffeln, Klößensteensalat	
		200g € 18,70
		250g € 19,80
10.)	Große Rinderroulade ^{3,1,13} , mit Rotkohl, Petersilienkartoffeln	
		pro Person € 15,50

Unsere Dessert Empfehlungen im März

77.)	Crème Brûlée mit Erdbeergrütze	€ 8,90
78.)	Zitronensorbet mit Sekt aufgefüllt	€ 6,50
71.)	Bayrische Zitronencreme, Himbeermark	€ 7,70

Unsere Aktion im April

I.	Norweger Lachs, wahlweise 200g oder 250g 3 versch. Zubereitungsarten, Beilagen nach Wahl	€ 17,90/ € 19,80
II.	Hamburger Seemanns Labskaus, Rollmops, Spiegeleier, kalte Beilage	€ 13,90