

Wochenkarte vom 10.08. bis 23.08.2020

Unsere Vorspeisen der Woche

- 49.) *Fasanenkraftbrühe, Klößchen* € 8,50
50.) *Röstitaler mit Büsumer Krabbensalat, Salatgarnitur* € 14,90

Im Gedeck mit Tagessuppe und Dessert

- 1.) *Große Rinderroulade mit Kohlrabigemüse und neuen Kartoffeln* € 19,90
2.) *Backfisch mit buntem Kartoffelsalat* € 22,90
3.) *Schweinefilet „Tiroler Art“, Rahmpfifferlinge, mit Tomaten und Mozzarella gratiniert, Röstzwiebeln, pommes frites* € 27,50
4.) *Norweger Lachs in Butter gebraten mit Cognacsauce, Prinzeßbohnen, Petersilienkartoffeln* € 25,90

Besonders zu Empfehlen

- 6.) *3 frische Matjesfilets „Hausfrauenart“ mit Butter- oder Bratkartoffeln* € 14,50
7.) *3 frische Matjesfilets in 3 Variationen mit Büsumer Krabben und Bratkartoffeln* € 18,90
8.) *Hirschsahnefleisch mit Steinpilzen, gef. Birne, Apfelrotkraut und Kartoffelbällchen* € 19,20

Unsere Empfehlung im August Büsumer Wochen!

- 22.) *Große Büsumer Fischplatte*
mit Rotzungenfilet, Schollenfilet, Norweger Lachs und Eismeergarnelen
Beilagen nach Wahl: Petersilienkartoffeln oder Kartoffelsalat³,
Klövensteensalat oder Gurken- und Tomatensalat
pro Person € 19,90
10.) *Spanisches Schweinefilet 180g,*
vom Grill mit Blattspinat³ und Bratkartoffeln¹³ pro Person € 14,90

Unsere Dessert Empfehlungen im August

- 77.) *Crème Brûlée mit Zwetschgenragout* € 9,20
78.) *Mangosorbet auf Himbeermark* € 8,90
79.) *Vanillepudding mit Erdbeergrütze* € 4,00

Unsere Aktion im September

- I. *Wahlweise 200g oder 250g-Ostsee-Dorsch gebraten mit Senfsauce^{3,4}, in Dillrahm^{3,4}, oder gedünstet in Meerrettichsauce^{3,4}, Beilagen nach Wahl*
200g pro Person € 19,90
250g pro Person € 22,90
II. *Hirschsahnefleisch mit Steinpilzen^{4,13}, gef. Birne, Apfelrotkraut, Kartoffelbällchen* pro Person € 19,20