



ABENDKARTE






# ABENDKARTE

... UND WEITERE GERICHTE ALS TAGESEMPFEHLUNGEN


## VORSPEISEN

<b>AUSTER*</b> .....	1 5,5   6 31,5   12 60
mit Schalotten-Vinaigrette und Zitrone	
<b>GEGRILLTER GRÜNER SPARGEL</b> .....	19
mit Sonnenblumenkernen, Tomatenkonfitüre  und Ziegenkäse 	
<b>TATAR VOM WEIDERIND</b> .....	25 / 40
mit Eigelb, Kapern, Sardelle*, Senf und Röstbrot	
<b>MARINIERTER KOHLRABI</b>  .....	13
mit Gurke, Radieschen und Dill	
+ Büsumer Krabben* .....	+ 10


## ZWISCHENGANG

<b>PETERSILIENWURZEL-CREMESUPPE</b>  .....	15
mit Gremolata und Haselnuss	
<b>ORECCHIETTE</b>  .....	14 / 21
mit Brokkoli, Paprikacreme, Mandel	
+ Pecorino .....	+ 3

## HAUPTSPEISEN

<b>„COTTAGE PIE“</b>  .....	27
mit Kartoffel, Gemüseragout, Blattspinat und Hafer	
<b>FILET VOM SEEHECHT*</b> .....	32
mit Kräuterhirse, getrockneten Tomaten, Spargel und Beurre blanc	
<b>STEAK VOM WEIDERIND</b> [180g].....	44
[250g].....	54
mit Pommes Allumettes, Salat und Balsamico-Jus	

## NACHSPEISEN

<b>TIRAMISU</b> .....	12
mit Mascarpone, Biskuit, Kaffee und Himbeersorbet	
<b>SABAYON</b>  .....	9
mit Kompott und hausgemachtem Sorbet	
<b>AFFOGATO</b> .....	7
Vanilleeis mit Espresso	
<b>EIS oder SORBET hausgemacht</b> .....	4
<b>UNSERE KÄSEAUSWAHL</b> .....	12   18
mit hausgemachtem Chutney und Sauerteigbrot	

 vegetarisch  vegan

Alle Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau | DE-ÖKO-006 | \*Wildfang/-sammlung  
Allergene- und Zusatzstoffe in separater Karte verfügbar.