

— EMPFEHLUNGSKARTE —
SPEZIALITÄTEN DER WOCHE

| | |
|--|---------|
| Pfifferlingcrèmesuppe mit feinen Kräutern und Portwein | 8,50 € |
| Sommerliche Salatvariation mit gebratenen Rinderfiletspitzen, Pfifferlingen und warmer Kartoffel-Vinaigrette | 12,50 € |
| Maispoularde aus dem Ofen mit gerösteten Pfifferlingen, Portwein-Rahmsauce und Kartoffelgratin | 18,50 € |
| Gebratene Filets vom Lachs, Wolfsbarsch und Thunfisch mit Scampi auf grünem Spargel und Hummer-Rahmsauce, dazu Petersilienkartoffeln | 22,90 € |
| Matjesfilet <i>Lord Nelson</i> auf Weißwein-Äpfel und Preiselbeerschmand mit Lyoner Kartoffeln und Salatbeilage | 16,50 € |
| Matjesfilet mit grünen Bohnen, Zwiebel-Speckstippe und Lyoner Kartoffeln | 16,50 € |
| Roastbeef kalt / rosa gebraten mit Lyoner Kartoffeln, Remouladensauce und Salatbeilage | 17,90 € |
| Geeistes Honigmelonensüppchen mit frischen Beeren und Zitronensorbet | 7,90 € |
| <u>Aperitifs der Woche:</u> | |
| Crémant Tresor Rosé – Bouvet Ladubay | 6,90 € |
| Lillet Wild Berry - Lillet Blanc mit Schweppes Wild Berry und frischer Erdbeere auf Eis | 6,90 € |

— EMPFEHLUNGSKARTE —
MENÜS DER WOCHE

Menü A

Vorspeise

Cremige Kartoffelsuppe mit Büsumer Krabben und frischen Kräutern

Hauptgang

Hamburger Pannfisch mit gebratenen Filets vom norwegischen Lachs und isländischem Rotbarsch auf Weißwein-Dijon-Senfsauce mit Kartoffelstampf und Gurkensalat

Dessert

Hamburger Rote Grütze nach eigener Rezeptur mit Vanilleeis

29,50 €

Menü B

Vorspeise

Pfifferlingcrèmesuppe mit feinen Kräutern und Portwein

Hauptgang

Maispoularde aus dem Ofen mit gerösteten Pfifferlingen, Portwein-Rahmsauce und Kartoffelgratin

Dessert

Geeistes Honigmelonensüppchen mit frischen Beeren und Zitronensorbet

31,50 €