



# Menü



## VORSPEISE

Getrübete Kartoffelcremesuppe  
*mit Streifen von Parmaschinken*

9,50€

Büsumer Krabben-Creme-Suppe

11,00€

Geräucherter Graved Lachs  
*auf Kartoffelpuffer mit Honig-Senf-Soße*

15,50€

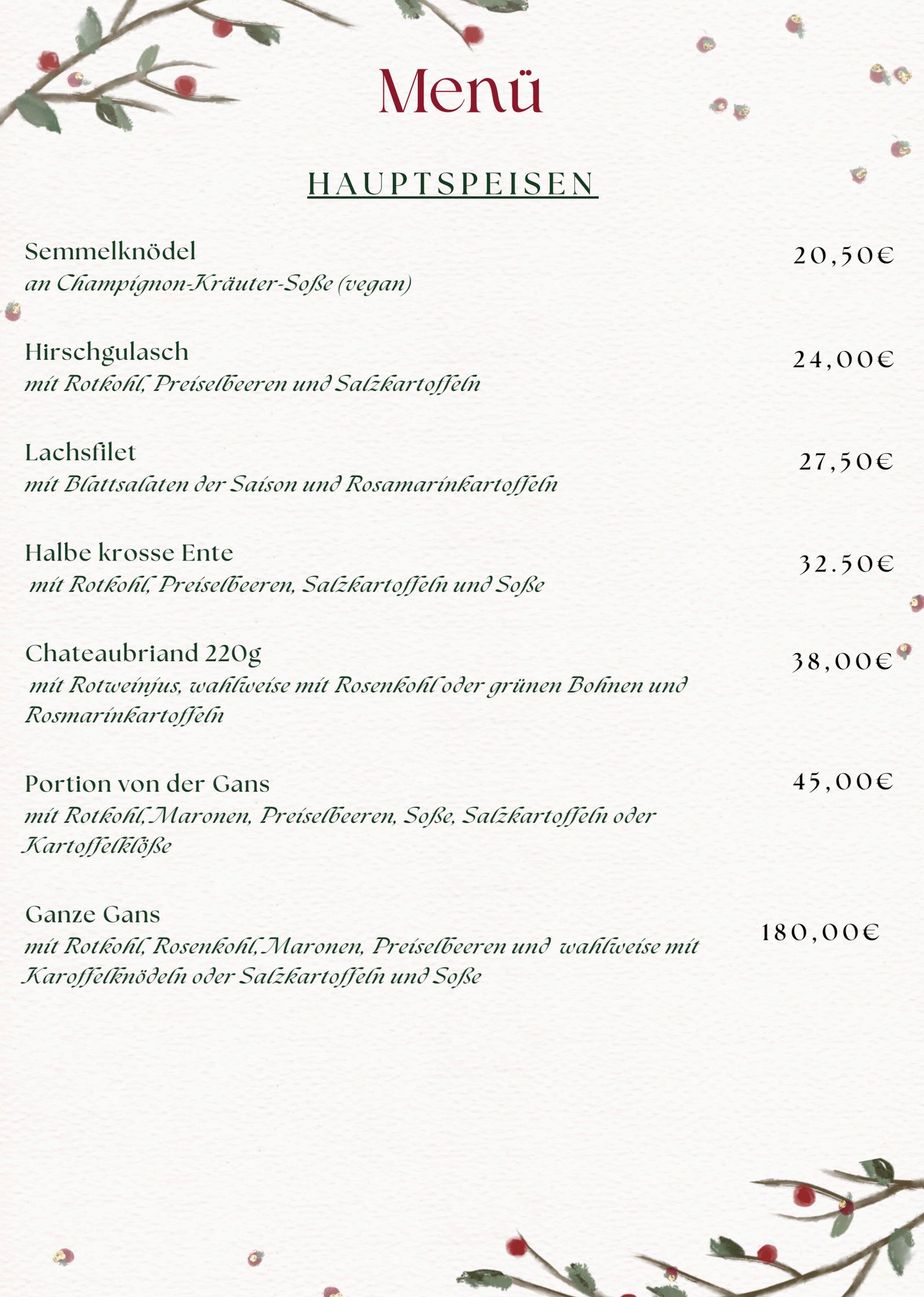
Scampi Ajillo 3 Stück

17,50€

Rote Beete Carpaccio  
*mit Rucola und Walnüssen an Balsamico-Dressing*  
*(vegan)*

12,00€





# Menü

## HAUPTSPEISEN

Semmelknödel <i>an Champignon-Kräuter-Soße (vegan)</i>	20,50€
Hirschgulasch <i>mit Rotkohl, Preiselbeeren und Salzkartoffeln</i>	24,00€
Lachsfilet <i>mit Blättsalaten der Saison und Rosmarinkartoffeln</i>	27,50€
Halbe krosse Ente <i>mit Rotkohl, Preiselbeeren, Salzkartoffeln und Soße</i>	32,50€
Chateaubriand 220g <i>mit Rotweinyus, wahlweise mit Rosenkohl oder grünen Bohnen und Rosmarinkartoffeln</i>	38,00€
Portion von der Gans <i>mit Rotkohl, Maronen, Preiselbeeren, Soße, Salzkartoffeln oder Kartoffelklöße</i>	45,00€
Ganze Gans <i>mit Rotkohl, Rosenkohl, Maronen, Preiselbeeren und wahlweise mit Karoffelknödeln oder Salzkartoffeln und Soße</i>	180,00€



# Menü



## KINDER-SPEISEN



Chicken Nuggets  
*mit Pommes frites*

10,50€

Penne Bolognese

10,50€

## DESSERT

Creme Brulee

7,50€

Zimtpflaumen  
*mit Bourbon-Vanilleis*  
*(wahlweise vegan)*

9,00€

Kaiserschmarrn  
*mit Preiselbeeren und Bourbon-Vanilleis*

10,50€

