



Suppen

HELGOLÄNDER HUMMERSUPPE

mit Einlage

9,50€

ZUCCHINISUPPE (VEGAN)

mit Kräutercroutons

6,90€

Kleinigkeiten

GRÜNER SPARGEL

gratiniert mit Parmesan an Räucherschinken

18,90€

HUMMERKRABBen „KÖBES“

in Knoblauch-Kräuterbutter gebraten

dazu reichen wir Baguette

wahlweise mit 3 Riesengarnelen

22,50€

oder mit 5 Riesengarnelen

30,50€

MATJES – „HAUSFRAUENART“

mit Dampfkartoffeln

16,90€





Hauptgänge

RUMPSTEAK „STRINDBERG“

(mit Zwiebel-Senfkruste)

dazu Bohnenbündchen und eine Beilage nach Wahl

32,50€

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

mit Pommes Frites und Preiselbeeren

26,00€

RAGOUT VON GARNELEN UND KRABBen

auf Tagliatelle mit einer Gemüse-Julienne

24,90€

GEBRATENES KABELJAUFLET

auf pürierten Kartoffeln dazu Safransauce

25,90€

EDELFISCHVARIATION „DREIERLEI“

an Tagliatelle mit einer Saucenkombination

28,50€

H
A
U
P
T
G
Ä
N
G
E





THAI CURRY AUS DEM WOK AUF DUFTREIS (VEGAN)

Süßkartoffeln | Karotten | Zucchini | Zwiebeln | Kaffirlimettenblätter | Kokosmilch

18,90€

ZUCCHINI-PARPADELLE IN DER PFANNE GESCHWENKT

mit Frischkäse, Pinienkernen, Cherrytomaten und Basilikum

18,50€

Beilagen und Extras je Supplement:

Dampfkartoffeln

4,50€

Karoffelstampf

4,50€

Tagliatelle

5,00€

Pommies Frites

5,00€

Gurkensalat

5,00€

kleiner gemischter Salatteller

5,50€

H
A
U
P
T
G
Ä
N
G
E





DESSERT

NEWYORK-CHEESECAKE

mit fruchtigem Topping

(z.B. Mango, Erdbeer, Himbeer oder saisonal)

6,90€

TOBLERONE-MOUSSE

7,50€

D
E
S
S
E
R
T

