

## Vorspeisen

Gebratene Scampis in Knoblauchöl auf Blattsalat mit Rote-Bete-Vinaigrette und Toastbrot	14,50 €
Rauchlachsrosen an Honig-Dill-Senf-Soße mit Röstinchen und Salatbouquet	9,00 €
Ziegenkäse auf Kartoffelpuffer mit Zwiebelringen an Honig-Orangen-Soße	8,50 €

## Suppen

Krebssuppe mit Krebsfleisch und Sahnehaube	5,50 €
Wildkraftbrühe mit Gemüsestreifen und Eierstich	5,00 €
Pfifferlingscreme mit Sahnehaube	5,00 €
Klare Fischsuppe nach „Art des Hauses“	6,50 €

## Aus der Kalten Küche

„Norddeicher Kraftbrot“ Katenrauchschinken auf hausgemachtem Kornbrot mit Spiegelei und Gewürzgurke	12,50 €
Zwei Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Gurken – Äpfeln – Zwiebeln in einer Mayonnaisesoße dazu Röstkartoffeln	8,50 €
Zwei Rotweinmatjesfilet mit einer Folienkartoffel an Kräutercreme und einem gemischten Salat	13,50 €
Schwarzbrot mit Nordseekrabben und zwei Spiegeleiern	16,50 €

## **Fisch, gedünstet**

Schellfischfilet an Dijonsensoße mit Salzkartoffeln und einem gemischten Salat	15,00 €
Lachsfilet auf Bandnudeln an Kräutersoße und gemischtem Salat	15,50 €

## **Fisch, gebraten**

Scholle mit Eismeerschrimps, Gemüsestreifen, Champignons, Bratkartoffeln und einem gemischten Salat	15,00 €
Zanderfilet auf Wirsinggemüse in Rahm mit Knusperröstinchen	15,50 €
Rotbarschfilet mit Sauce Hollandaise überbacken auf Buttergemüse dazu Herzoginkartoffeln	14,50 €
Heilbutfilet mit Steinpilzen in Rahm dazu Brokkoligemüse und tournierte Kartoffeln	15,00 €
Steinbeißerfilet an Weißweinsauce mit Zucchini Gemüse und Reis	15,50 €

## **Gerichte vom Schwein**

Schweinemedallions gebraten auf Röstitaler, Champignons in Rahm und Möhrengemüse	15,50 €
Schweinefilet geschnetzeltes in Curry-Frucht-Sauce mit Wildreis und einem gemischten Salat	15,00 €

## **Gerichte von Rind & Kalb**

Rumpsteak mit Champignons, Kräuterbutter Kartoffelstäbchen und einem gemischten Salat	20,50 €
Gebratenes Pfeffersteak mit grüner Pfeffersoße, Kartoffelkroketten und einem gemischten Salat	25,50 €
2 kleine Kalbsschnitzel mit Zitronenscheibe Brokkoligemüse und Kartoffelstäbchen	15,50 €

## Feines vom Lamm

Lammrückenfilet gebraten,  
unter der Kräuterkruste an Thymiansoße  
mit einem Gemüsepfännchen und Maccairekartoffeln 17,50 €

## Wildgerichte

Wildschweinmedaillons auf Wirsinggemüse  
an einer mit Preiselbeergelee gefüllten Birne  
dazu Kartoffelklöße 18,50 €

Rehmedaillons an Pfifferlingrahmsoße  
dazu eine mit Preiselbeergelee gefüllte Birne  
mit Speckrosenkohl und Eierspätzle 25,50 €

## Gerichte vom Geflügel

Halbe Ente an Waldfruchtsoße  
mit Rotkohl und Mandelbällchen 16,50 €

Hähnchenbrust, gebraten auf Zuckerschoten  
mit Currysoße und Herzoginkartoffeln 14,50 €

## Vegetarische Küche

Crepes gefüllt mit Spinatnudeln 8,50 €

Großer Röstitaler  
mit angeschwenkten Champignons und Kräuterschmand 9,50 €

## Desserts

Bratapfel mit Marzipanfüllung  
auf warmem Zimt-Vanille-Rahm 5,50 €

Rote Grütze mit Vanilleeis 5,50 €

Ostfriesischer Klütje an warmer Birnen-Vanille-Soße 5,00 €

Apfelbeignets mit Zimt und Zucker,  
Vanilleeis und Sahnehaube 5,50 €

Zimtparfait mit Pflaumen in Rahm 6,00 €