

15. September 2020

Marinierter Pulpo
mit Romanasalat & Parmesan
Euro 14,00

Pastinakencremesuppe mit Lachskloß
Euro 9,50

oder
Norwegische Jakobsmuschel
mit Beurre Blanc & Avocado-creme
Euro 15,00

Dorade aus dem Ofen mit Zitrone und Knoblauch gegart
mit Artischockengemüse und Rosmarinkartoffeln
Euro 26,00
oder

Roastbeef vom Argentinischen Weiderind mit Madairajus
glasiertem Gemüse und Pommes Dauphine
Euro 32,50
oder

Spaghetti aglio e olio
Euro 12,00

Auswahl der besten Rohmilchkäse der Saison
vom Backensholzer Hof aus Nordfriesland
Euro 14,00

Geschmorte Ananas aus dem Gewürzsud
mit Kokosnuss- Espuma, Vanille und Bananen Eis
Euro 12,00

Menü in 5 Gängen 54,50 Euro
Menü in 4 Gängen 47,50 Euro (ohne Käse)
Tischreservierung erforderlich, Tel. 04403-698433

Bestellannahme bis 21.00 Uhr. Wir bitten um Verständnis, dass sich bei mehrgängigen Menüs (Vorspeise/Zwischengericht/Hauptgang) diese Zeiten pro Gang um 15 Minuten verkürzen (Käse und Dessert können im Rahmen der Menübestellung auch später serviert werden)

16. September 2020

Scheiben vom rosa gegartem Kalbstafelspitz
mit Frankfurter grüner Soße und Salat aus Pfifferlingen
Euro 16,00

Süppchen von der Strauchtomate
mit Basilikum & Olivenöl
Euro 8,00

oder

Calamaretti auf Kartoffel Knoblauch Stampf
Euro 14,00

Steinbeißerfilet mit Mandelkruste
auf leichtem Knoblauchschaum
mit Weintrauben & neuen Kartoffeln
Euro 26,00

oder

Rinderfilet Stroganoff
mit Champignons , Cornichons und Sauerrahm & Basmati Reis
Euro 29,00

oder

Gebratener grüner Spargel mit Senf Hollandaise
altem Gouda und wilden Kräutern
Euro 15,00

oder

Klassiker der Region:

Zwischenahner Räucheraal auf Ammerländer Schwarzbrot
Euro 14,00

Auswahl der besten Rohmilchkäse der Saison
vom Backensholzer Hof aus Nordfriesland
Euro 14,00

Tiramisu
mit Joghurt und Sauerkirschen
Euro 8,00

Menü in 5 Gängen 54,50 Euro

Menü in 4 Gängen 47,50 Euro (ohne Käse)

Tischreservierung erforderlich, Tel. 04403-698433

Bestellannahme bis 21.00 Uhr. Wir bitten um Verständnis, dass sich bei mehrgängigen Menüs
(Vorspeise/Zwischengericht/Hauptgang) diese Zeiten pro Gang um 15 Minuten verkürzen
(Käse und Dessert können im Rahmen der Menübestellung auch später serviert werden)

17. September 2020

Salat vom Grillgemüse mit Parmaschinken, Comte & altem Balsamico

Euro 14,50

Süppchen von Waldpilzen mit kleiner Praline

Euro 9,00

oder

Cremiges Eiden Ei

mit Kartoffelschaum, Schnittlauchöl und Pommery Senf

Euro 14,00

Seeteufel & Scampi aus dem Wok mit Thaicurry

asiatischem Gemüse und Basmatireis

Euro 27,00

oder

Geschmorte Keule vom Reh aus heimischer Jagd mit Preiselbeere
glasierten Pilzen Selleriecreme und jungem Spitzkohl aus unserem Garten

Euro 26,00

oder

Geschmorte Paprika mit Gemüse Couscous & Pimentd`Espelette

Euro 13,00

Auswahl der besten Rohmilchkäse der Saison

vom Backensholzer Hof aus Nordfriesland

Euro 14,00

Windbeutel mit Vanillecreme & marinierten Beerenfrüchten

Euro 12,00

Menü in 5 Gängen 54,50 Euro

Menü in 4 Gängen 47,50 Euro (ohne Käse)

Tischreservierung erforderlich, Tel. 04403-698433

Bestellannahme bis 21.00 Uhr. Wir bitten um Verständnis, dass sich bei mehrgängigen Menüs
(Vorspeise/Zwischengericht/Hauptgang) diese Zeiten pro Gang um 15 Minuten verkürzen
(Käse und Dessert können im Rahmen der Menübestellung auch später serviert werden)

18. September 2020

Tatar vom See Saibling mit Kaviar, Creme Fraiche & Radieschen
Euro 16,00

Bouillabaisse von Küstentischen mit Safran
Euro 9,50
oder

Labskaus „Modern interpretiert“
Euro 14,00

Filet vom Island Kabeljau
mit unserer Senfsoße, Blattspinat und Kartoffelstampf
Euro 28,00

oder

Rücken Edewechter Moorschwein
mit Sherry Jus, bunte Bete und Gewürz-Kartoffelschnitte
Euro 26,50

oder

Spinatknödel mit brauner Butter
Pfifferlingen & altem Gouda
Euro 13,00

Auswahl der besten Rohmilchkäse der Saison
vom Backensholzer Hof aus Nordfriesland
Euro 14,00

Panna Cotta von der Kokosnuss
mit Ananasragout und Passionsfrucht
Euro 12,00

Menü in 5 Gängen 54,50 Euro

Menü in 4 Gängen 47,50 Euro (ohne Käse)

Tischreservierung erforderlich, Tel. 04403-698433

Bestellannahme bis 21.00 Uhr. Wir bitten um Verständnis, dass sich bei mehrgängigen Menüs
(Vorspeise/Zwischengericht/Hauptgang) diese Zeiten pro Gang um 15 Minuten verkürzen
(Käse und Dessert können im Rahmen der Menübestellung auch später serviert werden)

19. September 2020

Leicht gebeizter Lachs aus Norwegen
mit Orange, Chicorée & Ziegenfrischkäse
Euro 15,80

Süppchen vom Kohlrabi aus unserem Garten
mit Schnittlauch Öl
Euro 9,50

oder

Blutwurst Tempura „Berliner Art“
Euro 13,00

Filet von der Nordseescholle
mit geröstetem Speck , Kartoffelschaum & jungen Bohnen
Euro 19,00

oder

Orientalisches Lammcurry mit Rosinen, Mandeln
Kichererbsen & Basmatireis
Euro 24,00

oder

Klassiker der Region: Emdener Matjes nach Hausfrauen Art
mit neuen Kartoffeln & Blattsalat

Euro 15,50

Mediterraner Gemüsestrudel mit Basilikum
getrockneten Tomaten und Pinienkernen
Euro 14,00

Auswahl der besten Rohmilchkäse der Saison
vom Backensholzer Hof aus Nordfriesland
Euro 14,00

Orangenparfait mit Kaffeeschaum
und karamellierte Schokoladencreme
Euro 9,00

Menü in 5 Gängen 54,50 Euro

Menü in 4 Gängen 47,50 Euro (ohne Käse)

Tischreservierung erforderlich, Tel. 04403-698433

Bestellannahme bis 21.00 Uhr. Wir bitten um Verständnis, dass sich bei mehrgängigen Menüs
(Vorspeise/Zwischengericht/Hauptgang) diese Zeiten pro Gang um 15 Minuten verkürzen
(Käse und Dessert können im Rahmen der Menübestellung auch später serviert werden)

20. September 2020

Tatar vom Limousin Rind
mit Senfcreme, Brotchips & jungen Kräutern

Euro 14,00

Tomaten Consomme mit kleinem Ravioli

Euro 9,00

oder

Praline vom Pilsumer Ziegenkäse
auf mediterranem Gemüse

Euro 14,50

Nordsee Knurrhahn mit Queller

Apfel Beurre Blanc, glasierter roter Bete & Risotto

Euro 27,00

oder

Maishähnchenbrust mit Sauce Foyot, Gartengemüse
jungen Pfifferlingen & Selleriecreme

Euro 25,00

oder

Kartoffel Gnocchi mit Rucola und Pfifferlingen

Euro 14,00

Auswahl der besten Rohmilchkäse der Saison
vom Backensholzer Hof aus Nordfriesland

Euro 14,00

Cheesecake mit Himbeere und Pistazie

Euro 12,00

Menü in 5 Gängen 54,50 Euro

Menü in 4 Gängen 47,50 Euro (ohne Käse)

Tischreservierung erforderlich, Tel. 04403-698433

Bestellannahme bis 21.00 Uhr. Wir bitten um Verständnis, dass sich bei mehrgängigen Menüs
(Vorspeise/Zwischengericht/Hauptgang) diese Zeiten pro Gang um 15 Minuten verkürzen
(Käse und Dessert können im Rahmen der Menübestellung auch später serviert werden)