

Unsere Mittagskarte

Vorspeisen

Bärlauchsuppe mit Einlage

Cremige Spargelsuppe mit Einlage

Rote Bete - Carpaccio mit Ziegenkäse und Mangodressing

Hauptgerichte

Kalte Variation vom Hering:

Matjesfilet „Hausfrauen Art“, Rollmops und Brathering mit Bratkartoffeln* und Frühsommersalat

Gebratene Nordseescholle mit Gurkensalat und Bratkartoffeln*

Maishähnchenbrust auf cremigem Bärlauchrisotto mit knusprigen Rote Bete – Chips

Hausgemachtes Sauerfleisch vom Schleswiger-Geestschwein mit Remoulade*, Bratkartoffeln* und Beilagensalat

Wiener Schnitzel vom Kalb „wie nur Mami es macht“ mit Kartoffelpüree und Gurkensalat

Gebratenes Filet vom Schleswiger-Geestschwein mit Calvadosauce, Erbsen-Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree

Roastbeef kalt von der Husumer Färse mit Bratkartoffeln*, Remouladensauce* und Beilagensalat

Gebratenes Rumpsteak von der Husumer Färse mit gegrillten Cherry-Strauchtomaten, Kräuterbutter und Süßkartoffelpommes

Geschmorte Lammhaxe vom Salzwiesenlamm mit Butterpolenta und Spargel - Sellerie - Gemüse

Portion Spargel mit Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise oder Butter

... mit Katenschinken

... mit Lachsfilet

... mit Kalbsschnitzel

... mit Rinderfilet

Salate

Quinoa - Salat mit frischen Erdbeeren, Spargel, fruchtiger Mango, Minzdressing und Pistazienkernen

Bunter Frühlingsalat mit Käse und Granatapfelkernen
wahlweise mit Balsamico- oder Senf-Honig-Olivenöl-Dressing

Für die Lütten

Kinderschnitzel vom Kalb mit Pommes frites

Lambratwurst mit Erbsen & Möhren und Kartoffelpüree

Dessert

Österliche Crème Brûlée mit Eierlikör und rums-di-bums

Panna Cotta mit frischen Erdbeeren und knicks-knacks