

Herbstkarte 2020

Vorspeisen

Thai-Curry-Kokossuppe

mit Zuckerschotenjulienne und Cherrytomate

€ 6,90

Carpaccio vom Seeteufel

mit süß-fruchtigem Fenchelsalat, Pestocreme
und Cherrytomaten

€ 10,90

Knackiger Herbstsalat

mit Rucola, krossem Speck, Croutons, Kirschtomaten,
Parmesan und Ceasardressing

€ 8,90



Vegan & Vegetarisch

Hausgemachte Pasta

mit Thai-Currysauce, Wokgemüse
und Rucola

€ 17,90

Risotto vom Tomatensugo und Basilikum

mit frischem Gemüse, Parmesan
und Rucolatopping

€ 16,90

Gebratene Gemüsenudeln

mit Tomatenpesto, Möhre, Zucchini,
Parmesan, Kresse und Bruschetta

€ 17,90



Fisch

Gebratenes Dorschfilet

mit fruchtiger Currysauce, Wokgemüse
und rotes Risotto

€ 18,90

Fleisch

Wiener Schnitzel

mit Bratkartoffeln, Gurkensalat und Champignonrahmsauce

€ 22,90

Husumer Rumpsteak (200g/300g)

auf gebratenem Kohl, Pestodrillinge
und Kräuterbutter

€ 25,90/29,90

Hähnchen im Parmesanmantel

mit Basilikumrisotto, Wokgemüse,
Kirschtomaten und Rucola

€ 18,90

Bacon Beef Burger

mit 150g reinem Rinderbeef, Ceasarsauce, Parmesan,
Bruschetta, Brioche Bun und Steakhouse Pommes

€ 16,90

Doppelter Beef Patty + € 3,50



Dessert

Pfannkuchen

mit Birnennudeln und Eis

€8,90

Cremiges Walnusseis

mit Obstspiegel

€ 5,90

„Heiße Liebe“

mit Vanilleeis auf doppeltem Espresso mit und ohne Sahne

€ 4,90

Klassisch gemischter Eisbecher

mit und ohne Sahne

€ 5,90