

Regionales Genuss Menü 25.09.

1. Gang: Gurkensalat*

2. Gang: Tatar von jungen Matjes* (12)

ODER

Allerlei eingelegte Gemüse* mit Kartoffel-Kürbis-Mousse*

3. Gang: Lammcremesuppe* mit Linsen* orientalisch gewürzt (Biohof Beckers ,2,14)

ODER

Kartoffelgurkencremesuppe* mit Crôutons (1,2,14) (Kartoffeln vom Biohof Agena)

4. Gang: Wählen Sie Ihr Hauptgericht – Heute :

Klassisches Frikassee von Bauer Franzens Landgockel* (2,14)

Erbsen* und Gemüsegewürfel* in sahniger Weißweinsoße* / Reis*

ODER

Menü I € 40

Hauptgericht solo 20

Sauerbraten vom Inselrind (exklusiv im Seekrug)

Sanddorn-Honigsoße / Möhren* / Zwetschgen* / Kartoffelplätzchen (2,3,14)

ODER

Menü I € 48,5

Hauptgericht solo 28,5

Brust von Bauer Franzens Landgockel*

Sherrysoße / allerlei Rüben* / Knödelrolle* (1,2,3,14)

ODER

Menü III € 50

Hauptgericht solo 30

Fischteller ‚Seekrug‘ – 3 fangfrische Fische

Sherrysoße* / Kleikartoffeln* / bunte Gemüse* (2,3,14)

ODER

Menü IV € 49

Hauptgericht solo 29

Seelachsfilet in Käseteig* gebacken

Tomatensoße* / Spitzkohl* / Pasta* (2,14)

ODER

Menü V € 48

Hauptgericht solo 28

Steinbuttfilet auf der Haut gebraten (Fischkutter Orion)

roter Rübenschau* / Steckerüben* / Kleikartoffeln* (2,14)

ODER

Menü VI € 59

Hauptgericht solo 39

3erlei Beete* mit Tomate*, Olive* und Knoblauch*

Kapern von Kapuzinerkresse / Tomatenreis* (2,14)

Menü VII € 39

Hauptgericht solo 19

5. Gang: Zum Nachtisch

Herbstlicher Obstsalat*

ODER

Die besten friesischen Käse*

ODER

Gereifter Cream Sherry GC (3cl) (aus dem Botschafter-Keller – auch zum Mitnehmen)

Salat, Vorspeisen, Suppe und Dessert á la carte jeweils € 6

(auch ein veganes Menü ist möglich, bitte wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeiter)

TIOPPFEHLER SIND ABSICHT – WER SIE FINDET DARF SIE BEHALTEN

Alle Zutaten mit * aus kontrolliert biologischem Anbau DE-ÖKO-006  Slow Food Arche Passagier



Die Allergenliste mit Erklärung der Nummern erhalten Sie beim Serviceteam