

Vorspeisen

Carpaccio vom Husumer Weiderind

an bunten Blattsalaten in Tomaten-Balsamico-Vinaigrette
mit Parmesanhobel & Brotauswahl

15,90 €

Carpaccio von der Roten Bete

an nussigem Rucolasalat in Limonen-Honig-Vinaigrette,
mit gehackten Cashewkernen und gratiniertem Ziegenkäse

14,90 €

Scheiben von hausgeräucherter Gänsebrust

an jungem Feldsalat in Schalotten-Orangen-Vinaigrette,
mit getrockneten Beeren und kandierte Kürbiskerne,
dazu Brotauswahl

14,90 €

Himmel & Erde (mal anders)

gebratene Jacobsmuscheln & Blutwursttaler
an reduzierter Apfeljus mit Kartoffel-Auflauf

15,90 € (Hauptgericht 21,90 €)

Maultaschen Vegi

mit Streifen von getrockneten Tomaten, gehackten Macadamianüssen und Rucola
in Butter geschwenkt, dazu Hobel von Allgäuer Wildblütenkäse

14,90 € (Hauptgericht 21,90 €)

Suppen

Westfälische Kartoffelsuppe

mit Kräutersahne verfeinert,
dazu geröstete Weißbrot-Würfel

7,90 €

Schaumsüppchen vom Hummer

mit gebratener Jacobsmuschel, Gamba
und Safran-Espuma

9,90 €

Gerichte vom Schwäbisch Hällischem Schwein

Rahm-Schnitzel

mit feinen, geschmorten Wiesenchampignons in Sahnesauce,
dazu geben wir pommes frites und frische Salate der Saison
18,50 € (kleine Portion 15,50 €)

Pfeffer-Schnitzel

serviert an einer pikanten Pfeffersauce, verfeinert mit grünem Madagaskarpfeffer,
dazu frisches Broccoligemüse und pommes frites
18,50 € (kleine Portion 15,50 €)

Paprika-Schnitzel

serviert an einer milden Paprikasauce, verfeinert mit bunten Paprikastreifen,
dazu frischer Blattspinat und Kroketten
18,50 € (kleine Portion 15,50 €)

Paasbachtal-Schnitzel

serviert auf einer kräftigen Bratensauce,
dazu geben wir Röstzwiebeln, Spiegeleier und Ofenkartoffeln
18,50 € (kleine Portion 15,50 €)

Geschnetzeltes von der Leber

mit feinen Zwiebelstreifen, in einer leichten Spätburgunder-Sahnesauce,
dazu servieren wir Kartoffel-Auflauf und Gemüse von jungem Blattspinat
20,90 €

Geschmorte Schweinebäckchen

in einer kräftigen Sauce aus Wurzelgemüse und Burgunder,
dazu servieren wir kleine Semmelknödel und Broccoligemüse
25,90 €

Medaillons vom Schweinefilet

unter einer Mandel-Paprikahaube gratiniert,
serviert auf einer leicht tomatisierten Bohnen-Specksauce,
dazu mediterrane Kartoffeln
25,90 €

Gerichte vom Geflügel

Cordon Bleu von der Putenbrust

gefüllt mit Backenholzer Deichkäse und Honigschinken,
auf Madeirajus, serviert mit pommes frites und marktfrischen Blattsalaten
21,90 €

Putenbrustfilet

in der Mandelhülle mit gebackenen Früchten,
auf einer leichten Curryrahmsauce, dazu servieren wir Kroketten
21,90 € (kleine Portion 18,90 €)

Geschnetzeltes von der Putenbrust

in sahnigem Trüffelrahm,
dazu in Butter geschwenkte Bandnudeln und mediterraner Blattspinat
23,90 €

Husumer Weiderind von der Färse

Die Rinderrasse Rotbunter bietet Ihnen in Färsenqualität einen unvergesslichen Fleischgenuss

Rumpsteak

200 g - 29,90 € oder 300 g - 37,90 €

Rinderfilet

200 g - 34,90 € oder 300 g - 44,90 €

zu jedem Steak servieren wir:

Bunten Salat mit roten Zwiebeln, sonnengetrockneten Tomaten in Balsamico & Parmesanobel,
Knoblauch-Kräuterbutter, 2erlei Dips & mediterrane Kartoffeln

Rumpsteak Strindberg

in der Zwiebel-Senfkruste gebraten, auf einer leichten Rahmsauce serviert,
dazu pommes frites und marktfrische Salate
200 g 29,90 € / 300 g 37,90 €

Pariser Pfeffersteak (Rumpsteak)

an einer pikanten Rahmsauce, angereichert mit grünem Madagaskarpfeffer,
dazu reichen wir Speckböhnchen und pommes frites
200 g 29,90 € / 300 g 37,90 €

Salate & Co.

"Der Leichte"

bunte Blattsalate in Traubenkern-Vinaigrette,
serviert mit Putenbruststreifen in Cassis flambiert,
dazu getrocknete Beeren und Stangenbrot
18,90 €

"Der Norweger"

Lachswürfel frisch aus der Pfanne,
serviert mit bunten Blattsalaten in eisgekühlter Joghurtsauce,
dazu frisch gebackenes Stangenbrot
19,90 €

"Surf & Turf"

Streifen vom Husumer Rinderfilet & gebratenen Gambas
auf sommerlichen Blattsalaten in Tomaten-Balsamico-Vinaigrette,
dazu Parmesanobel und Stangenbrot
22,90 €

*Gebratener Pattie von der Roten Bete **Vegan***

in buntem Sesammantel
auf einer fruchtigen Tomaten-Kräutersauce,
dazu mediterraner Blattspinat mit Cashewkernen, Kirschtomaten
und gechmorten Pilzen der Saison
19,90 €

*Gebratene Semmelknödel **Vegi***

mit Allgäuer Wildblütenkäse gefüllt
auf einer leichten Riesling-Kräutersahne,
verfeinert mit Blattspinat und Kirschtomaten, dazu Röstzwiebeln
19,90 €

Gerichte aus Fluß & Meer

Rauchlachs von Baumüllers-Fischhof

serviert mit groben Rösti und Honig-Senfsauce,
dazu mediterraner Blattspinat mit Kirschtomaten & Spiegeleier

26,20 €

Gratiniertes Zanderfilet

unter einer pikant würzigen Zwiebelkruste,
auf einer leicht tomatisierten Champagnersauce,
dazu geben wir kleine Kartoffeln in der Schale und marktfrische Salate

25,50 €

Gebrautes Lachssteak

mit einer Kräuterkruste gratiniert,
angerichtet auf einer Champagnersauce,
dazu mediterrane Kartoffelchen und marktfrische Salate

26,50 € (kleine Portion 23,50 €)

Filets von der Dorade

auf hausgemachten Tagliatelle,
mit Artischockenstreifen, bunten Oliven und Tomaten
aus dem Wok, dazu frisch gehobelter Parmesan

26,50 €

Gambas-Pfanne (250 g)

serviert mit hausgemachten Bandnudeln
auf sahnigem Trüffelrahm,
dazu mediterraner Blattspinat und Hobel von Parmesan

31,50 €