

# Tageskarten - Beispiele

Rote Bete Carpaccio in Trüffelölmarinade mit Feldsalat

10,00

\*\*\*

Sashimi vom yellow fin Thunfisch in Sesammarinade mit unserem Kale - Grünkohl  
Rohkostsalat

11,00

\*\*\*

Hokaidokürbis - Currysüppchen mit Seezungenfilet

7,50

\*\*\*

## Hauptgerichte:

Knusprig gebratene Freiland Poulardenbrust auf Topinambur - Kartoffelstampf mit  
Balsamico-Honigsauce und Pilzen

18,50

\*\*\*

Küstenkabeljaufilet auf Schalotten - Blattspinat mit Monschauer Riesling - Senfsauce,  
Kirschtomaten und kleinen Drillingen

18,50

\*\*\*

Neßmersieler Fisch - Trio von Seeteufel - , Lachs- und Kutterschollenfilet auf feinen  
Fregola sarda (Perlnudeln) mit Herzmuschel-Safransauce

19,00

\*\*\*

BBQ - gewürztes und gegrilltes friesisches Landschweinfilet auf jungem Wirsing mit Sauce  
Bearnaise und Rauchpfeffer - Kartoffelstampf

19,00

## Aperitifs:

Deutscher Secco - aus dem Hause Bassermann-Jordan Pfalz

5,50

\*\*\*

Riesling Winzersekt extra dry Weingut Dr. Loosen Mosel

5,50

## Desserts:

Edelnougat - Pralinenschnitte mit Granatapfel

7,50

\*\*\*

Kleine, süße, hausgemachte Dessertvariation

7,50

\*\*\*

Sorbet vom weißen Pfirsich mit Prosecco + Hippe

4,50