

täglich wechselnde Tageskarte auf der Tafel im Restaurant  
( Beispiel Frühling)

Junge Blattsalate mit gesammelten Wildkräutern, gebratenem  
Perlhuhnfilet und Steinchampignons € 9,00

\*\*\*

Lauwarme Roulade vom Nordsee –Steinbuttfilet und handgepulten Krabben  
auf grünem Spargel – Graupenrisotto € 9,50

\*\*\*

Sashimi vom fangfrischem Lachs mit heißer Sesam-Ingwermarinade € 9,50

\*\*\*

Fruhlingsrahmsuppchen von frischen Morcheln, Porree und Bärlauch € 6,50

\*\*\*

Kross gebratene Maispouardenbrust auf hausgemachten Barlauchnudeln  
mit Morchel-Szechuan-Pfeffersauce und geschmolzenen Tomaten € 16,90

\*\*\*

Fangfrisches Nordsee – Kabeljaufilet  
auf geschmortem Kopfsalat  
mit Pommery-Senfsauce und heimischen Kleikartoffeln € 16,90

\*\*\*

Wees Heilbuttfilet im Jerk – Kartoffelmantel gebraten  
auf Rucola – Kartoffelpüree mit Hummerrahmsauce € 18,50

\*\*\*

Niedertemperatur gegarte Osterlammkeule – frisch aus dem Ofenrohr-  
auf friesisch updrogt Bohnen mit Rosmarinjus mit Pilzen € 16,90

\*\*\*

Grieflammeri von der exotischen Tonkabohne  
mit Erdbeergrutze € 6,50

\*\*\*

Halbgefrorenes von altem Calvados und bestem Kürbiskernöl  
mit süßer Frühlingsrolle € 6,50

**Aperitif – unsere Champagner – Alternative:**

Riesling – Winzersekt Bassermann-Jordan extra dry - Pfalz