

dieses ist eine Beispielkarte
was es geben könnte. Unsere
Speisenkarte ändert sich
jeden Tag. Ganz nach Saison,
Marktlage & eigenem Gusto



Aperitifs des Tages:

Alkoholfreier Traubensaft * Weingut Burggarten * Heppingen * AHR ***	€ 4,00
„Rosa Free Spritz“ alkoholfrei Piekfeiner Aperitif aus Friesenrosen, Beeren & Bitterorange * Fritz Zitrone * Eis ***	€ 6,50
2018 gereifter Winzersekt * Brut Nature * Pinot Noir & Chardonnay Weingut Peth - Wetz Bermersheim / Rheinhessen ***	€ 8,50
Wermut vom Bernkasteler Würzgarten Riesling * Weingut Dr. Loosen * Mosel ***	5 cl € 5,50
Negroni von Ziegler * Wildwiesen - Aperitif * Prosecco * Eis ***	€ 7,90
Prosecco Limoncello * Eis * Minze	€ 6,50

tolle Weine im Offenausschank - aber werfen Sie auch gerne einen Blick in unsere Weinkarte

Rheingau Riesling * trocken Weingut Holger Daniel ***	Geisenheim / Rheingau	0,1	€ 4,50
Weissburgunder vom Löss * trocken Weingut Bernhard Koch ***	Hainfeld / Pfalz	0,1	€ 4,50
Spätburgunder * trocken VDP Weingut Burggarten	Heppingen / AHR	0,1	€ 4,60

Vorspeisen:

Hausgemachte Seezungen - Lachs - Pastete * Gurkenschmand * Salatkranz ***	€ 17,00
Frühlings - Feldsalat * Körner * Rhabarber * glasierte Kalbsleber ***	€ 17,50
Rote Bete Carpaccio * Trüffelölmarinade * Salat * medium rare gebratenes Lammfilet ***	€ 19,50
Hausgebeizter Lachs * klassische Senf - Dillsauce * Rucola * Spargel ***	€ 17,50
Fisch - Vorspeisen Tapas ***	€ 18,50
Lauwarmer Salat von buntem Spargel * Queller * Austernpilzen * gebratene Jacobsmuscheln ***	€ 19,50
Leichtes Rahmsüppchen von gerösteten Nordseekrabben * Seeteufel * kleine Gemüse ***	€ 14,50
Helgoländer HummerBouillon * kleine Gemüse * Nordseefischmedaillons	€ 14,50

Hauptgerichte

Emder Matjesfilets * Speckbohnen * Leckere Bratkartoffeln ***		€ 21,50
Nordsee Fisch Duo von Rotbarsch - und Blaulengfilet buntes Spargelgemüse in Rahm * heimische Kleinkartoffeln ***		€ 29,90
Medium gegrilltes Eismeerlachsforellenfilet * aus dem GreenEgg Holzkohlegrill gestovtes Rotkohl - Quellergemüse * Leichte Bärlauchrahmsauce * Salzkartoffeln ***		€ 31,50
Medium gebratenes yellow fin Thunfischfilet * Sesam Wasabi - Kartoffelpüree * Limonenöl * Kartoffelstroh * Bio Austernpilze ***		€ 32,50
Hausgemachte Kalbssülze * Remouladensauce * Frühlingssalat * Leckere Bratkartoffeln ***		€ 21,50
Rosa gebratenes RumpSteak von der norddeutschen Färse Zwiebeln * Fritten * Ofentomate * Sauce Bearnaise ***	180 g 250 g	€ 35,00 € 39,50
Paniertes Kalbsschnitzel * Neuharlingersieler Bio Pilze à la crème * Bratkartoffeln ***		€ 28,50
Medium / mediumrare gebratener Lammrücken * Pistazien - Kräuterkruste buntes Bohnenallerlei * Rosmarinjus * Carsten's handgeschabte Butterspätzle		€ 38,50

hausgemachte Desserts

Sorbet des Tages * Aprikose - Rhabarber ***		€ 6,90
Unsere kleine Ostfriesentorte mit eingelegten Rumrosinen ***		€ 6,50
Karamellisierte Bourbon Vanille Crème brûlée ***		€ 9,50
Kleine, süsse Dessertvariation		€ 11,50

<u>Unser flüssiges Dessert:</u>	<u>hausgemachter Eierlikör</u>	
....	von Norder PURE GIN	€ 4,50
.....	von Tonkabohne & friesischem Doornkaat	€ 4,50

Schnäpschen oder mehr

Grootheder Bitter * aus reinen Arzneikräutern ***	35 %	€ 3,00
Noordkorn (Goldmedaille beim World Spirit Award) ***	40 %	€ 4,00
Kakaogeist * Edelbrennerei Hubertus Vallendar * Goldmedaille beim WSA - siehe oben ***	40 %	€ 6,00
Schlehengeist * Edelbrennerei Hubertus Vallendar * Kail an der Mosel ***	40 %	€ 6,00
Sanddornbrand * Piekfeine Brände * Brigitta Rust * Bremen ***	40 %	€ 9,50
Edle Himbeere * Premium Plus Edition * Scheibel * Baden ***	40 %	€ 5,50
Alter Trester vom 2005 AHR - Spätburunder * Weingut Jean Stodden * Rech ***	43 %	€ 9,00
X0 Alter Winzer Weinbrand * VDP Weingut Burggarten * Heppingen * AHR ***	40 %	€ 5,50
2002 Etradour * Highland Singe Malt Whisky * Marsala Cask Finish	59 %	€ 7,00