

# WUNSCHKONZERT

**Bei uns können Sie sich Ihr 3-Gang-Menü nach  
Belieben selbst aus der Hauptspeisekarte  
zusammenstellen.**

VORSPEISE IHRER WAHL

+++

HAUPTGANG IHRER WAHL

+++

DESSERT IHRER WAHL

+++

**Menüpreis pro Person**

**49,00 €**

# HAUPTSPEISEKARTE

## VORSPEISEN

### KLEINER BUNTER SALAT

mit Balsamicodressing und Baguette

6,90 €

### KRABBENCOCKTAIL

Nordseekrabben in Cocktaildressing mit Chicorée,  
serviert in einem Martiniglas

13,50 €

### RIESENGARNELEN

3 Riesengarnelen in Aioli an einem Salatbouquet  
mit hausgemachtem Brot

15,90 €

### CARPACCIO VOM RINDERFILET

mit Balsamico-Glace, Pinienkernen, geriebenem Parmesan an  
Salatbouquet und hausgemachtem Brot

16,90 €

### GRATINIERTER ZIEGENKÄSE

angerichtet mit karamellisierten Walnüssen, Orangenfilets,  
Balsamico und hausgemachtem Brot

16,90 €

# HAUPTSPEISEKARTE

## SUPPENKÜCHE

### TOMATENSUPPE

verfeinert mit Gin und einer luftigen Sahnehaube

7,90 €

### KLARE RINDERBRÜHE

mit Gemüsejulienne und saftigen Fleischklößchen

8,90 €

### PILZCREMESUPPE

mit Edelpilzen vom Grafthof in Neuharlingersiel

9,90 €

### KRABBENCREMESUPPE

mit Nordseekrabben, verfeinert mit Cognac, luftige Sahnehaube

10,90 €

# HAUPTSPEISEKARTE

## MEERESFREUDEN

### SEELACHSFILET

Gebratenes Filet begleitet von einer köstlichen Dijon-Senfsauce mit feinen Gemüsestreifen und Bratkartoffeln

19,90 €

Wahlweise mit Krabben

+4,00 €

### ROTBARSCHFILET

Zart gebratenes Filet an einer Weißweinsauce, mit einer Wildreismischung und Beilagensalat

23,90 €

### SCHOLLENFILET

Gebratenes Filet mit zerlassener Butter, dazu Salzkartoffeln und Beilagensalat

21,90 €

Wahlweise mit Nordseekrabben

+4,00 €

oder Speckstippe

+3,00 €

### LACHSFILET

gebraten auf der Haut mit Sesam-Algen Topping, auf Blattspinat und Bratkartoffeln

25,90 €

# HAUPTSPEISEKARTE

## GENUSS VOM LAND

### SCHNITZEL "WIENER ART"

mit Pommes Fritz und einem Beilagensalat  
18,90 €

### GESCHNETZELTES VOM SCHWEINEFILET

in Pilzrahmsauce mit regionalen Edelpilzen, hausgemachten  
Spätzle und einem Beilagensalat  
25,90 €

### MAIS-HÄHNCHEN

mit unserer hauseigenen Curry-Gemüesoße und  
Wildreismischung  
23,50 €

### ENTENBRUST

rosa gebraten in Pfeffer-Orangensauce, mit Brokkoli, gerösteten  
Mandeln und Rosmarinkartoffeln  
30,50 €

### RINDERROULADE

nach hauseigener Tradition zubereitet mit Speck, eingelegten  
Gurken, Zwiebeln, serviert mit Rotkohl und Salzkartoffeln  
26,90 €

### RUMPSTEAK (220G)

mit grünen Speckbohnen, Kräuterbutter und Rosmarinkartoffeln  
31,90 €

### LAMMRÜCKEN

zartrosa gebraten in aromatischer Thymiansauce, mit Brokkoli,  
gerösteten Mandeln, dazu Herzoginkartoffeln und Beilagensalat  
31,90 €

# HAUPTSPEISEKARTE

## VEGETARISCHER GENUSS

### GEMÜSELASAGNE

mit einer hausgemachten Füllung aus frischem Gartengemüse  
in cremiger Béchamelsauce unter einer Käsekruste

15,90 €

### OFENGEMÜSE

Im Ofen gebackenes Gartengemüse, serviert mit aromatischen  
Rosmarinkartoffeln an Kräuter-Creme-Fraîche

16,50 €

### GRÜNKOHL-HANFTALER IM BRIOCHEBRÖTCHEN

mit Senfdip, Gurke, Tomate, Blattsalat

16,80 €

### PILZGENUSS VOM GRAFTHOF

Edelpilze in einer cremigen Rahmsauce, serviert mit  
hausgemachten Spätzle und einem frischen Beilagensalat

21,90 €

# HAUPTSPEISEKARTE

## SÜßE VERSUCHUNG

### ROTE GRÜTZE

Gekochten Beerenfrüchte, serviert an Vanilleeis mit Sahnehaube

7,50 €

### PARFAÎT

Genießen Sie unsere wechselnden Parfait-Sorten mit Fruchtegarnitur. Bei Fragen steht Ihnen unser aufmerksamer Service gerne zur Verfügung

8,50 €

### CRÈME BRÛLÉE

Vanillecrème mit zart geblähter Karamellkruste

8,90 €

### MOUSSE AU CHOCOLAT

Himmlicher Schokoladen Genuss von Mousse au Chocolat-Nocken auf Fruchtspiegel

8,90 €