

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-Gemüsesoße 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-Fraïche

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 €