

„Vom Lande“

*hausgemachtes Sauerfleisch, im Glas serviert
mit Bratkartoffeln, Remouladensauce* € 14,50

*Zitronenhähnchen
auf Kartoffelpüree, Salatbouquet* € 17,90
kleine Portion € 13,90

*Schweinefilet, rosa gebraten
mit Champignon-Rahm-Sauce, Kroketten
Salatteller* € 20,50

*Lammsteaks, rosa gebraten
auf einem Kartoffel-Gemüsebett,
Aprikosen-Chutney* € 24,90

*Deutsches Rinderrumpsteak, ca .220 g
mit Ofenkartoffel, Sour- Cream, Salatteller* € 25,50
kleine Portion (ca. 180 g) € 21,50

“Aus dem Meer“

Seelachsfilet, gebraten
auf Limonen-Kartoffelpüree, Salatteller € 18,90
kleine Portion € 15,90

Nordseescholle „Finkenwerder Art“
mit Speckstippe, Salzkartoffeln € 19,90
als Schollenfilet € 20,90

Fischteller „Utersum“, gebraten
zweierlei Fischfilets und ein Muschelspieß
auf Rucola-Risotto, Salatteller € 24,90

Fjordlachsfilet, gebraten
auf einer Gemüse-Meerrettichsauce, Salzkartoffeln € 24,20
kleine Portion € 19,20

hausgemachte Bratheringe, sauer eingelegt , kalt
mit Bratkartoffeln € 14,50

** mit Konservierungsstoffe*

„Dies und Das“

„Halligteller“

Räucherlachs, Nordseekrabben, Brathering
auf Rührei, Bratkartoffeln und Salatgarnitur* € 18,20

Folienkartoffel an Salatbouquet
*mit Nordseekrabben** € 14,50
oder mit Räucherlachs € 12,90

Bandnudeln „scharf“, in Olivenöl
mit Garnelen, Tomaten und Rucola* € 17,20

gebackener Schafskäse
Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Oliven, Knoblauch
dazu Baquette € 15,20

Kürbis-Chiasamen-Bratlinge
an einem gemischten Salat, mit zweierlei Dip € 11,90

** mit Konservierungsstoffe*

„Vorneweg“

*Nordische Kartoffelsuppe mit Nordseekrabben ** € 7,80

*Süßkartoffel-Chili-Suppe mit Garnelen-Spieß** € 7,20

*zweierlei gratinierter Ziegenkäsetaler
auf Blattsalat, mit Baguette* € 11,90

Shrimps, in Knoblauch-Gemüseöl gebacken,
sehr scharf, mit Baguette* € 12,90

*Muschelspießchen
auf einem Rucola-Risotto* € 10,30

*„Friesentatar“
Tatar vom Matjes auf einem Reibekuchen* € 9,90

„Unsere Klassiker“

*„Föhler Pannfisch“
Kabeljaufilet auf Bratkartoffeln
mit Senfsauce überzogen, Nordseekrabben** € 20,50
kleine Portion € 17,50

*kleines Utersumer „Tachtelmechtel“
2 Schweinemedallions, Gemüse und Bratkartoffeln
mit Sauce Hollandaise überzogen* € 18,90

** mit Konservierungsstoff*

DESSERT

<i>„Lütt Cappuccino“ 1 Kugel Cappuccino-Eis, Sahne, Kaffeesirup</i>	<i>€ 3,70</i>
<i>kleine rote Grütze mit Vanille-Sauce</i>	<i>€ 4,90</i>
<i>Pflaumen-Ingwer-Kompott mit 1 Kugel Walnuß-Eis und Sahne</i>	<i>€ 7,20</i>
<i>hausgemachter Milchreis mit roter Grütze</i>	<i>€ 5,90</i>
<i>Crème Brûlée mit braunem Rohrzucker</i>	<i>€ 5,80</i>
<i>„Flensburger Rumtopf“ mit Vanilleeis und Sahne</i>	<i>€ 7,90</i>