

Menükomponenten Sommer 2010

Vorspeisen

Gebackene Champignonköpfe auf Blattsalat und Tartarensauce	11,50 €
Räucherlachs auf Rucola	11,80 €
Nordischer Lachssalat auf Kartoffelpuffer mit Blattsalaten	12,50 €
Serranoschinken an Melonenschiffchen	12,80 €
Krabbencocktail auf Salatchiffonade	13,50 €
Terrine von Nordseekrabben mit Rote Bete- Schaum	13,50 €
Frische Nordseekrabben und Pfifferlinge auf Salaten der Saison	13,80 €
Geräuchertes Aalfilet auf Blattsalat	13,80 €
Carpaccio von geräucherter Entenbrust auf Radiccio mariniert mit Orangen-Nußvinigrette	14,20 €
Seeteufelmedaillons auf Blattsalaten, Preiselbeersahne	14,50 €
Jakobsmuscheln auf Blattsalaten Limettenvinaigrette	14,50 €

Suppen

Rinderbouillon	4,00 €
Tomatencremesuppe mit Gin	4,00 €
Spargelcremesuppe mit Fleischklößchen	4,00 €
Norddorfer Hochzeitssuppe	5,00 €
Erbsenpüreesüppchen mit Räucherlachs	5,80 €
Pfifferlingrahmsuppe	5,80 €
Fischsuppe	5,50 €
Krabbensuppe mit Sahnehaube	6,50 €
Klare Ochschwanzsuppe	5,50 €
Rauchaalsuppe mit Sahnehaube	5,50 €
Kraftbrühe von Edelfischen mit Dorschnocken	6,50 €
Tomaten- Kraftbrühe mit Krabbenravioli	6,50 €

Hauptgänge

Gemischter Braten mit Rahmsauce, Marktgemüse, Kroketten, Salzkartoffeln,	18,50 €
Schweinelende im Ganzen, Kartoffel-Gratin, Blumenkohl	19,80 €
Geschmorte Lammkeule mit Ratatouille und Kartoffel-Gratin	19,80 €
Kalbsbraten mit Rahmsauce, Kroketten und Marktgemüse	22,50 €
Kalbsgeschnetzeltes mit Pfifferlingen, Schupfnudeln und Salat	23,80 €
Barberie- Entenbrust mit Orangensauce, Marktgemüse und Kroketten	23,80 €
Filetsteak vom Grill mit Rahm - Steinpilzen überbacken, dazu Kartoffeltaler	24,80 €
Edelfischteller mit Fischsauce, Salzkartoffeln und Salat	22,50 €
Zanderfilet mit Zitronenrahm, Zuckerschoten, Möhrenstreifen und Salzkartoffeln	22,50 €
Norweger Lachsfilet auf Blattspinat mit Kräuterrahm und Salzkartoffeln	22,50 €
Dorschrücken mit Parmaschinken und roter Pesto auf Tomaten- Zucchini Gemüse, Kartoffelrösti	23,50 €

Dessert

3 Kugeln Eis mit Schlagsahne	3,80 €
Rote Grütze mit Sahne	4,50 €
Mousse au Chocolate mit frischen Früchten der Saison	6,80 €
Fruchtsorbet mit Prosecco	7,50 €
Käseauswahl mit frischen Früchten der Saison	8,90 €
Dessertvariation (Eis, Mousse au Chocolate, Rote Grütze) mit frischen Früchten der Saison	9,50 €