

Besonders zu empfehlen

... was mit Krabben...

Hausgemachte Kartoffelsuppe^{3,4}

mit reichlich Nordseekrabben²

und fein abgeschmeckt mit frischen Kräutern.

Tasse 4,90 €

Teller 7,50 €

*Heilbuttfilet gebraten*³

auf saftigem Tomaten – Lauchgemüse, garniert mit reichlich Nordseekrabben²,
dazu frischer Landrahm und Meersalzkartoffeln .

mit Krabben... 21,50 €

ohne Krabben... 18,50 €

Zanderfilet auf der Haut gebraten^{(3),4}

garniert mit reichlich Nordseekrabben²,

mit knackigem Marktgemüse in Kräuteröl und Meersalzkartoffeln.

mit Krabben... 23,50 €

ohne Krabben... 20,50 €

„Norddorfer Pannfisch“^{3,4}

Fischfilet in der Pfanne auf Bratkartoffeln und knackigem Marktgemüse,
garniert mit reichlich Nordseekrabben² und überzogen mit sahniger Senfsauce.

mit Krabben... 22,80 €

ohne Krabben... 19,80 €

Entrecôte „Cafe de Paris“ (250g)³

vom Grill, mit Cafe-de-Paris-Butter überbacken,

garniert mit reichlich Nordseekrabben²

dazu gibt es unsere Bratkartoffeln und einen bunten Marktsalat.

mit Krabben... 26,80 €

ohne Krabben... 23,80 €

Lammfilets vom Grill^{3,4}

garniert mit reichlich Nordseekrabben²,

angerichtet auf einem Rucola - Omelette mit angeschwenkten Brokkolischeiben
und Kirschtomaten, dazu gibt es Meersalz – Kartoffeln und hausgemachte Pesto.

mit Krabben... 27,50 €

ohne Krabben... 24,50 €

Unsere Weineempfehlung:

Mosel, 2008er Riesling Rosch „J. R. Junior“ Qualitätswein trocken

Passt gut zu unseren Krabbengerichten.

Flasche 0,75 l 28,50 € - Karaffe 0,25 l 10,50 € - Glas 0,1 l 4,40 €

Pfalz, 2009er Rings Dornfelder Qualitätswein trocken

Ein feiner Rotwein, sehr zu empfehlen zu unseren Lammgerichten.

Flasche 1,0 l 26,00 € - Karaffe 0,25 l 6,90 € - Glas 0,1 l 3,20