

## Fisch

**Ganze Scholle** (grätenfrei) mit Kartoffeln und Blattsalaten

„Büsumer Art“ 17,80 € „Finkenwerder Art“ 16,80

□ ■ ■ ■ ■ \* „Müllerin Art“ 16,20 € □ ■ ■ ■ ■ \*

□ ■ ■ \*

**gebratenes Lachsfilet** auf Blattspinat

mit Parmesanpolenta und Kräutersauce 16,80 €

■ ■ ■ ■ ■ \*

**gebratenes Steinbeisserfilet**

mit Zucchini-medallions und Linguini in Zitronen-Kräuterbutter 17,80 €

■ ■ ■ ■ \*

**Matjes „klassisch“** mit Zwiebelringen, Speckstippe, neuen Kartoffeln  
und grünen Bohnen 12,90 €

■ ■ ■ \*

## Unser Wein des Monats:

**2014er Merlot, blanc de noir**, Nahe, trocken, Weingut Christian Bamberger 12,5%  
lebhaft Säure, rund im Geschmack 0,1l € 3,50, 0,2l € 6,40, 0,75l € 21,90



## Fleisch

**Champignonrahmgeschnetztes** von der Pute mit Spätzle

und gemischtem Salat 12,60 €

■ ■ ■ ■ ■ \*

**Schweinefilet im Sesammantel** mit Zuckerschoten-Kirschtomaten-Gemüse

und Williamskartoffeln 18,80 €

■ ■ ■ ■ ■ \*

**„Kröstchen“** Zwei kleine **Schnitzel** vom Schwein

mit Pommes Frites und Salat 10,90 €

■ ■ ■ \*

**Rinderfiletstreifen** „Bourguignon“

mit grünen Bohnen und hausgemachten Spätzle 18,60 €

■ ■ ■ ■ ■ \*

**Schlemmerschnitzel „Amsterdam“**

mit Champignons, Speck und Goudakäse überbacken,  
dazu Bratkartoffeln 17,40 €

■ ■ ■ ■ ■ \*

**geschmorte Lammkeule** in Thymianjus

dazu Zuckerschoten-Kirschtomaten-Gemüse und Waldpilzgratin € 17,40

■ ■ ■ ■ ■ \*

**Tafelspitz** mit Meerrettichsauce, dazu Wurzelgemüse

und Kartoffelwürfel € 16,90

■ ■ ■ ■ \*

**Lammkarrée** unter der Kräuterkruste

mit Ratatouille und Parmesanpolenta € 19,90

■ ■ ■ ■ ■ \*

\* Die im Deckblatt aufgeführten Allergene sind enthalten  
Eine ausführliche Dokumentation reichen wir auf Wunsch!