

Vorspeisen

€

Hausgebeizter Lachs - Nordseekrabben - Flusskrebsschwänze
an Salat der Saison - Aioli - Honig-Dill-Senfsauce 9,80

Mild geräucherte Entenbrust
an Salat der Saison - Cumberlandsauce 7,90

Variation von mild geräuchten Wildschinken
an Salat der Saison mit Kürbiskern-Öl
Preiselbeer-Meerrettich-Schmand 8,80

Suppen

Kraftbrühe vom Wild mit eigenen Fleischklößen 4,80

Kartoffel-Rahmsuppe mit Lachsstreifen 4,60

Bouillabaisse des Nordens mit reichhaltiger Einlage 5,90



Hui-Buh-Teller



kleine Burggespenster
bekommen von den Speisen der Großen etwas ab.

Leichte Kost

€

Salatteller Störtebeker

Salat der Saison mit mildem Dressing

hausgebeizter Wildlachs - Nordseekrabben - Flusskrebsschwänze

oder mit

Streifen vom Schweinefilet - Champignons

15,90

Salatteller der Saison

4,40

Großer Salatteller der Saison

mit mildem Kräuter-Rahm-Dressing - Kürbiskern-Öl

gerösteten Kernen

8,90

Vegetarische Gerichte

Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit Käse überbacken

9,80

Probierportion

7,80

Käsespätzle mit kleinem Salat der Saison

9,90

Probierportion

7,90



Tipps für unsere kleinen Gäste!

(bis 10 Jahre)

Wir essen was **wir** mögen
und bestellen kleine Portionen aus dieser Karte.

Die Preise richten sich nach unserem Alter, pro Jahr 80 Cent.

Fischgerichte

€

Terrine Bouillabaisse des Nordens
mit reichhaltiger Einlage

16,90

Limandesfilet gebraten
zerlassene Butter - Heidekartoffeln - Salat der Saison
Probierportion

19,80

17,80

Lotsenteller

hausgebeizter Lachs - Nordseekrabben - Flusskrebsschwänze
Matjes mit Wildpreiselbeeren - Matjeshappen
Sherry-Hering - Bratkartoffeln

17,80

Fischerfrühstück

Nordseekrabben - hausgebeizter Lachs
Kräuterrührei - Bratkartoffeln

18,90



Auf Vorbestellung, ab zwei Personen, servieren wir Ihnen gerne

Edelfischfondue - Hummer - Langusten
Austern - Nordsee-Seezungen
und weitere Spezialitäten!

Fleischgerichte

€

Burgpfanne

Streifen vom Schweinefilet in Rahmsauce

Champignons - Spätzle

13,80

Probierportion

11,80

Schweinefilet im Stück gebraten

mit Sauce Bearnaise - Edelpilze - Schalotten

Gemüse nach Angebot - Heidekartoffeln

17,80

Probierportion

15,80

Medaillons vom heimischen Wild -nach Angebot-

Rahmsauce - Edelpilze - Rotkohl - Spätzle

Rotweibirne mit Wildpreiselbeeren gefüllt

23,90

Saftiges Rumpsteak fein marmoriert ca. 250 Gramm

mit hausgemachter Café de Paris Butter - Edelpilzen

gedünsteten Schalotten - Bratkartoffeln - Salat der Saison

21,80

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

4,40

Beerster Apfel-Zimtschaum

3,00

Eis-Tarte Crème Brûlée

auf Karamell-Sauce

5,60

Herzhaftes

€

Vier Lamm-Bratwürstchen von Lämmern aus dem Biosphärenreservat der Hoch-Rhön auf Sauerkraut - Pommery-Senf-Sauce - Brotkorb	10,90
Vier kleine Bratwürstchen vom Schwein auf Sauerkraut - Brotkorb	5,80

Hausgemachtes

Drei Bratwürste vom Frischling an Salat der Saison - Brotkorb	12,90
---	-------

Knipp vom Hausschwein mit Gewürzgurke und Bratkartoffeln	10,90
Probierportion	8,90

Labskaus nach altem Seefahrerrezept Spiegeleier - Matjes - Gewürzgurke - Rote Bete	11,90
Probierportion	9,90

Sauerfleisch vom Hausschwein Remouladensauce - Bratkartoffeln	10,80
---	-------

Nordseekrabben auf Vollkornbrot mit Spiegelei	13,90
--	-------

Schinkenmettwurst vom Wildschwein auf Vollkornbrot	9,60
---	------

Variation von mild geräucherten Wildschinken und Schinkenmettwurst vom Wildschwein auf Vollkornbrot	11,80
---	-------

Inklusivpreise