

Vorspeisen

€

*Hausgebeizter Lachs - Nordseekrabben - Shrimps
an Salat der Saison - Bärlauch-Sauce*

8,40

*Mild geräucherte Entenbrust
an Salat der Saison - Cumberlandsauce*

7,90

*Frischlings - & Damwildschinken
an Salat der Saison mit Kürbiskern-Öl
Apfel-Meerrettich-Schmand*

8,60

Suppen

Kraftbrühe vom Wild mit eigenen Fleischklößen

4,80

Rahmsuppe von der Strauchtomate mit Basilikum-Rahm

4,40

Bouillabaisse des Nordens mit reichhaltiger Einlage

5,90



Hui-Buh-Teller



für die kleinen Burggespenster bis zwei Jahre

€ 0,00

Leichte Kost

€

Salatteller Störtebeker

Salat der Saison mit mildem Dressing

hausgebeizter Lachs - Nordseekrabben - Shrimps

oder mit

Streifen von der Putenbrust - Champignons

13,90

Salatteller der Saison

4,00

Großer Salatteller der Saison

mit mildem Kräuter-Rahm-Dressing - Kürbiskern-Öl

gerösteten Kernen

8,90

Vegetarische Gerichte

Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit Käse überbacken

8,80

Probierportion

6,80

Käsespätzle mit kleinem Salat der Saison

9,60

Probierportion

7,60



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
reichhaltige Einlage - geröstetes Brot

16,80

Fischteller Hafenmeister

Variation von gebratenem Fisch nach Tagesangebot
Bratkartoffeln - Salat der Saison

17,90

Probierportion

15,90

Limandesfilet gebraten
zerlassene Butter - Heidekartoffeln - Salat der Saison

19,80

Probierportion

17,80

Lotsenteller
hausgebeizter Lachs - Nordseekrabben - Shrimps
Matjes mit Wildpreiselbeeren - Matjes natur
Sherry-Hering - Bratkartoffeln

14,80

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

13,60

Probierportion

11,60

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinefilet

Bratkartoffeln - Salat der Saison

16,90

Schweinefilet im Stück gebraten

mit eigener Sauce - Edelpilzen - Schalotten

Gemüse nach Angebot - Heidekartoffeln

17,80

Probierportion

15,80

Rumpsteak vom US-Beef fein marmoriert

mit hausgemachter Café de Paris Butter - Edelpilzen

gedünsteten Schalotten - Bratkartoffeln - Salat der Saison

19,90

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

3,90

Berster Apfel-Zimtschaum

2,90

Eis-Tarte Crème Brûlée

auf Karamell-Sauce

5,20



Herzhaftes

€

Vier Lamm-Bratwürstchen
von Lämmern aus dem Biosphärenreservat der Hoch-Rhön
auf Sauerkraut - Pommery-Senf-Sauce - Brotkorb 9,80

Vier kleine Bratwürstchen vom Schwein
auf Sauerkraut - Brotkorb 5,60

Hausgemachtes

Drei Bratwürstchen vom Frischling
an Salat der Saison - Brotkorb 10,80

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

Labskaus nach altem Seefahrerrezept
Spiegeleier - Rollmöps - Gewürzgurke - Rote Bete 10,90
Probierportion 8,90

Sauerfleisch vom Hausschwein
Remouladensauce - Bratkartoffeln 11,80
Probierportion 9,80

Sauerfleisch vom Wildschwein
Preiselbeer-Meerrettich-Schmand - Bratkartoffeln 12,80

Inklusivpreise