

Apéritif	Fluxus 0,1 l und ein Löffelchen Ossetra Kavia	€ 19,50
Endlich wieder Austern!	Donegal/ Irland, herrlich nussig! je ein Dutzend	€ 3,50 € 35,00
Schmankerle für 2	6 bunte Gemüse Antipasti	€ 19,50
Salat mit überbackenem Ziegenkäse		€ 13,50
unsere Fischsuppe klein als Hauptgang		€ 10,50
samtiges Kürbissüppchen		€ 9,50
“Meeresfrüchte” Platte mit hiesigen Köstlichkeiten, Austern und etwas Kaviar, Salat (Hauptgang oder Vorspeise für zwei)		€ 30,00
Jomfruhummer(kleiner Kaisergranat aus der Nordsee), Salat, hausgem. Sauce Mary Rose und Curry-Mayo als Hauptgang		€ 21,50 € 39,50
Filet vom Tagesfisch auf Kübisgemüse, dazu Zitronenbutter, Salat, Baguette		€ 23,50
Roastbeef mit Bratkartoffeln, Salat, Remoulade		€ 23,50
Handgemachte Tagliatelle in Trüffelrahm mit Spinatsalat		€ 18,50
Aioli für 2 Saibling und Ostseefisch, Garnelen, Gemüse, Kartöffelchen und hausgemachtes Aioli		€ 49,00
Maispoularde supreme, 2 erlei Selleriegemüse, Gratin		€ 19,50
Kalbsschnitzel, Kartoffelquetsch und Gurkensalat		€ 23,50
Steak vom Entrecote, holsteiner Färse, hausgemachte Frites, Salat		€ 27,50
Ostseescholle mit Salat und Bratkartoffeln		€ 21,50
Gebratener Aal a.d. Windebyer Noor, Kartoffel- Gurkensalat		€ 28,50
Sonntagsbraten (nur am Sonntag)mit allem was dazu gehört, Suppe vorweg		€ 29,50
Unser Valrhona Mousse au chocolat		€ 9,50
Dreierlei Sorbets rot/weiss/blau aufgegossen mit Sekt		€ 9,50
Pflaumen mit KastanienCrumble und einer Kugel Vanilleeis		€ 9,50