



SPEISEKARTE

Lieblingsmenü , das Sie sich in drei Gängen aus den Gerichten der Karte zusammenstellen können	42,50
oder 2 Gänge Hauptgang/Dessert oder auch 2 Vorspeisen	32,00
Dazu können Sie sich aus der Karte der offenen Weine gerne 0,11 zu Ihren Gängen bestellen	je 4,00
Sonntagsbraten , der ab Sonntagmittag mit allem, was dazu gehört, serviert wird, inkl.einer Suppe vorweg. So lange der Vorrat reicht.	32,50
Donegal No 2, Irische Felsenaustern , je ein Dutzend	je 3,70 37,00
Gillardeau No 2 , wild gewachsen, der Rolls Royce unter den Austern Ein Dutzend	je 4,50 45,00
Beides klassisch auf Eis mit Zitrone	
Fischpott mit Ostseefischen im Butterkrebssud	
...als Vorsuppe	12,50
...als Hauptspeise	29,50
Schmankerle im Frühjahr für Zwei , natürlich auch möglich für eine Person. Dreierlei saisonale Gemüse-Vorspeisen, Hülsenfrucht, zweierlei Fisch (gebeizt, geräuchert)	27,50/14,50
Gebratene Jacobsmuscheln , auf Erbsenpüree mit Zuckerschoten und Erdbeeren	17,50
Feldsalat und Wildkräuter mit überbackenem Ziegenkäse, karamelisierten Walnüssen und Birne	15,50
Knusprige Bratkartoffeln und Salat	
...mit Roastbeef und unserer Kräuterremoulade	28,50
...vegetarisch, mit Avocadomousse	17,50
...mit Ostseescholle, auf der Haut gebraten	28,50
Kalbskotelett mit hausgemachten Pommes frites, Salat	29,50
Rückenfilet vom Kabeljau mit Senfsoße, Salat und Kartoffeln	29,50
Risotto , mit Parmesan und grünem Spargel	24,50
... mit pochierem Lachs	29,50
Kalbsleber mit Äpfeln und Zwiebeln, Salbei und Kartoffelquetsch	28,50
Mousse au Chocolat „Valrhona“ , die feinste französische Schokolade dazu Erdbeeren vom Obsthof Stubbe	9,50
Dreierlei feinsten Käse aus Frankreich mit Rotweibirne und Fruchtbrot	13,50
Genuss Café Dreierlei süße Leckereien plus Espresso mit oder ohne Koffein	11,50