



## Seasonal menu from August 1st on

Ofen-Tomatensuppe mit Basilikum-Croûtons 6,50  
 Oven tomato soup with basil croûtons

Büsumer Nordseekrabben mit Rührei und Bratkartoffeln 24,80 €  
 North Sea prawns with scrambled eggs and pan-fried potatoes

Büsumer Nordseekrabben auf Schwarzbrot mit Spiegeleiern 19,00 €  
 North Sea prawns on brown bread with fried eggs

### Plaice from the North Sea cutter

• in Speck und Butter gebraten mit Salzkartoffeln und Blattsalat mit Zitronen-Joghurtsahne 21,50 €

• fried in bacon and butter with boiled potatoes and leaf salad with lemon yoghurt cream

• mit Dillbutter, Salzkartoffeln und Gurkensalat 21,50 €

• with dill butter, boiled potatoes and cucumber salad & Nordseekrabben & North Sea prawns 5,60 €

Filets von der Meerbarbe, Zitronen-Olivenöl und Tomaten-Brot-Salat 17,50 €  
 Fried fillets from the red mullet, lemon olive oil and tomato bread salad

### Glasswort - Sea asparagus - from the coastline into the pan

Queller mit Nordseekrabben, Pellkartoffeln und zerlassener Butter 20,50 €  
 ... als kleines Gericht oder Vorspeise 12,50 €

Glasswort with North Sea prawns, jacket-potatoes and smelted butter  
 ... as small dish or starter

Gebratene Filets von der Meerbarbe, Queller mit Limette, Melonenwürfel und Reis 18,80 €

Fried fillets from the red mullet, glasswort with lime, diced melon and rice

Pasta mit Kalamata-Olivenöl, Queller, glasierte Kirschtomaten und gehobelter Parmesan 13,80 €

Pasta with Kalamata olive oil, glasswort, glazed cherry tomatoes and Parmesan shavings

### Galloway beef - country-bred on local range

Galloway-Frikadellen mit bunten Möhren in pikantem Honig-Olivenöl und Bratkartoffeln 14,60 €

Galloway meatball with variegated carrots in zesty honey olive oil and pan-fried potatoes

Susländer\* Schweinerückensteak Saddle of Susländer\* pork steak 17,50 €

Rumpsteak von der Holsteiner Färse Rumpsteak "Holsteiner" heifer 25,50 €  
 wahlweise mit optionally with

- glasierten Kirschtomaten, Pellkartoffeln und Schnittlauchschnmand
- glazed cherry tomatoes, jacket potatoes and chive cream
- Kräuterbutter, grüne Bohnen und Bratkartoffeln
- Herb butter, green beans and pan-fried potatoes

\*The Susländer pig has its home in our county and gets farmed in stables full of daylight and fresh air. In the nourishment there is a lot of peas and fat of coconuts kernel. An aromatic meat with a spicy taste.