



Unsere saisonale Speisekarte ab 19. April

	€
Perlwein "Frizzante Valentin" aus Franken - Winzer Sommerach 0,1l	3,30
Rahmsuppe von weißem Spargel	4,60
Rhabarber-Gemüse-Suppe	4,30
Blattsalat mit gratiniertem Ziegenkäse und warmen Spinat-Blätterteigtaschen	9,20
<i>Weißer Stangenspargel</i>	
mit zerlassener Butter	14,80
mit Sauce Hollandaise	14,80
"polnisch" - mit zerlassener Butter, Semmelbrösel und Ei	15,40
mit Olivenöl und gehobeltem Parmesan	15,70
wahlweise mit:	
Holsteiner Katenschinken	4,90
Geräuchertem Lammschinken	6,60
Gebratenem Lachsfilet	6,50
Putenschnitzel "Wiener Art"	4,90
Susländer Schweinerückensteak	6,80
Rumpsteak	11,50
<i>Kutterscholle</i>	
in Speck und Butter gebraten mit Salzkartoffeln und Blattsalat in Joghurtdressing	15,20
mit Nordseekrabben in Dillbutter, Salzkartoffeln und Gurkensalat	18,20
Gedünstetes oder gebratenes Lachsfilet mit Bärlauchsoße, Blattspinat und Salzkartoffeln	15,80
Geschmorte Lammkeule mit Thymiansoße, Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln	15,50
Lamm-Bratwurst "Die Echte Kollmaraner" mit Kräutern	
Rinder-Bratwurst "Die Echte aus den Elbmarschen" - pikant	
3 Bratwürste mit Kohlrabi in Kresserahm und Pellkartoffeln	9,70
Eierlikör- und Espresso-Halbgefrorenes	4,50
Rhabarber-Kompott mit Baiser und Schlagsahne	4,30
Schokoladen-Schichtkuchen - ein kleines Stück und Himbeersoße mit Geist	2,20