

Suppe & Vorspeisen

- Gübyer Bouillabaisse** mit reichhaltiger Einlage, Bauernbrot-Chip und Sauce Rouille^{2,3,4,12,25} 8,90 €
- Mild geräucherter Wildschweinschinken** auf Blattsalat mit Erdbeeren und Mango- Passionsfrucht Dressing^{28,26} 10,90 €
- Handgeschnittenes Carpaccio vom Eiderstedter Limousin- Rinderfilet** mit Späne vom Sorgwohlder Bio-Schafskäse Zitronenessig und Olivenöl mariniert^{4,26} 12,90 €

Vegetarisches Gericht und Salatteller

- Handgemachte Semmelknödel mit Pilzen der Saison in Rahm**
mit einem kleinen Salatteller^{1,4,9,25,26}
15,90 €
- Knackige gemischte Blattsalate in Himbeeressigvinaigrette** mit gratiniertem Ziegenkäse und Walnuss - Krokant^{4,9,11,25,26}
15,90 €

**Gern bereiten wir Ihnen auch eine kleine Portion zu.
Bitte sprechen Sie uns dafür an!**

Wir akzeptieren eine Kartenzahlung ab einem Wert von 30 Euro.

Hauptgerichte aus Land und Meer

Roulade von der Rotzunge, Fjordlachs und Nordseekrabben auf Graupen-Safran-Risotto an Hummerschaum und Fenchelgemüse ^{2,3,4,5,25,26} 21,90 €

Filet vom Ostsee - Dorsch von Fischer Björn Mahrt mit Kardamomschaum, Spitzkohl in Rahm und Salzkartoffeln ^{2,4,9,11,12} 18,90 €

Eckernförder Heringsvariation mit Matjes-Hausfrauen Art, Aalrauch –Matjes mit Erdbeersahne mit Bratkartoffeln ^{2,4,25} 16,90 €

Filet vom Ostsee – Steinbutt mit hausgemachtem Gurkensalat und Petersilienkartoffeln ^{2,9,26} 29,90 €

Wiener Schnitzel vom Angeliter Kalb mit Zitrone, leckerem Gemüse der Saison und Bratkartoffeln ^{1,5,9,26} 19,90 €

Rosa gegartes Roastbeef -kalt- mit Salatbeilage, Remouladensauce und krossen Bratkartoffeln ^{1,4,12,21,25} 17,90 €

Eiderstedter Limousin Rumpsteak -5 Wochen am Knochen gereift- - vom Landwirt Holger Utermann in Güby - mit Kräuterbutter, gemischter Salat, und Bratkartoffeln ^{4,9,25,26} 25,90 €

Hausgemachtes Sauerfleisch vom Hausschwein oder Wildschwein mit Rote Bete und krossen Bratkartoffeln ²⁵ 16,90 €

Für unsere kleinen Gäste

(bis 12 Jahre)

Kleines Kalbsschnitzel mit Pommes Frites ^{5,12,22,25}	9,50 €
Selbstgemachte knusprige Fisch - Nuggets mit Remouladensauce und Pommes Frites ^{1,9,11,26}	8,90 €
Wikinger-Teller	
Teller und Besteck für den Raubzug auf Mamas und Papas Teller	„Kost nix“

Dessert

5 selbstgemachte **Schokoladen – Trüffel** mit verschiedenen Füllungen
(gern zum Selbstaussuchen am Tresen) ^{1,4,8,11,26,27}
5,00 €

Hausgemachtes Mango Sorbet
mit Schleswiger Sekt aufgefüllt ²⁷
2,80 €

Flensburger - Rumtopf-Früchte mit selbstgemachtem weißen Mokka Eis ^{4,8,11,27}
5,90 €

„Ich bin so satt, ...“

1 hausgemachte Praline Ihrer Wahl mit einem Espresso ^{1,4,8,10,11,23,26,27}
3,30 €

Original italienisches Eis von Bruno Gelato und **eigener Produktion:**

Vanille, Schokolade, gebrannte Mandel,

**Quittensorbet, Holundersorbet, Tonkabohne, Mango,
weißer Mokka und Banane** ^{4,8,11}

Kugel Eis	1,50 €	Schlagsahne	0,90 €
-----------	--------	-------------	--------