

NADA

Restaurant Bar

Heute

| | |
|---|------|
| <i>Frischer Stangenspargel</i> vom Conradshof, Straberg, mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter und neuen Kartoffeln | 16,— |
| – mit Serrano- oder gekochtem Metzgerschinken | 19,— |
| – mit gebratenem Rotbarschfilet | 26,— |
| – mit Wiener Schnitzel | 27,— |

| | |
|--|------|
| In Anis gebeizter Lachs mit weißer Spargel-Panna Cotta und Spargelsalat | 17,— |
|--|------|

| | |
|---|------|
| Gebratene Entenstopfleber mit gepickeltem Blumenkohl, getrüffelter Topinamburcrème und karamellisierten Walnüssen | 19,— |
|---|------|

| | |
|---|------|
| Ganze Maischolle „Büsumer Art“ mit Nordseekrabben, neuen Kartoffeln und Blattsalat | 23,— |
|---|------|

| | |
|---|-----|
| Frischkäse-Honig-Mousse mit Schokoladenschwamm und Blutorangensorbet | 9,— |
|---|-----|

...als 4-Gang-Menü 58,—

Weinempfehlung

| | | |
|---|-------|------|
| Domaine Viticole Schumacher-Lethal, Luxemburg 2016 Pinot blanc Wormeldange Heiligenhäuschen Grand Premier Cru | 0,1 l | 0,75 |
| | 5,— | 34,— |