

Uns Spieskaart

Krabben;suppe

mit Salzwiesenkräutern und hausgebackenem Brot

7,90

Bauernfrühstück

mit Ei, Gewürzgurken, Zwiebeln und Salatbeilage

10,50

Ostfriesen;schnittel

mit Spiegelei und Bratkartoffeln

12,50

mit Nordseekrabben, Spiegelei und Bratkartoffeln

16,50

Hausgemachte Frikadelle

mit Bratensoße, Speckbohnen und Drillingen

9,90

Kürbi;-Zucchini-Gemüse

mit Curry, Ingwer, Drillingen und Blattsalat

9,80

Mehlpüüt

mit Birnen und Vanillesoße

8,50

Skantjes

mit Blattspinat in Rahm und Bratkartoffeln, alternativ Drillinge

16,50

Drei Emden Matjes

mit Bohnen im Speckmantel und Bratkartoffeln

13,50

Gebratene; Makrelenfilet

mit Kräutersoße, Bratkartoffeln (oder Drillingen) und einem Salat

15,50

Uns Spieskaart

Pannfisch

drei verschiedene Fischfilets mit Bratkartoffeln, körniger Senfsoße und einem Salat

19,50

Kartoffel-Krabben-Pfanne mit Salzwiesenkräutern

mit Frühlingszwiebeln, Dill, Krebsbutter, Sahne und einem Salat

18,90

Geheimnisvolles von der Salzwiese

gemischter Blattsalat mit Salzwiesenkräutern, Minze, Kresse, Johannisbeeren
Walnüssen, hausgebackenem Brot und einer Vinaigrette mit Granatapfelsaft

13,50

Salat „Leckerpott“

marinierter Blattsalat mit Rinderstreifen vom Roastbeef, Granatapfelkernen
und Bärlauch-Croutons

17,50

Pilsener Bauernsalat

Blattsalate mit mariniertem Gemüse, Pilsener Bauernkäse, hausgebackenem Dinkelbrot
und Balsamico-Dressing

8,50

Blattsalat der Saison

mit gerösteten Maronen, Ofenkürbis, Ziegenkäse und hausgebackenem Brot

14,50

Gebratenes Rotbarschfilet an Möhren-Lauch-Gemüse

mit Kartoffel-Kürbis-Püree und Lavendel-Salbei-Butter

19,50

Maronencremesuppe

mit gerösteten Kürbiskernen und hausgebackenem Brot

6,50

Nachtsch des Tages

2,50

Alle Preisangaben in € und inkl. gültiger Umsatzsteuer.

Hinweise zu den 14 Hauptallergenen erhalten Sie vom Servicepersonal.