

Menü-Karussell

Genießen Sie einen Hauptgang oder ein 2, 3 oder 4 Gang Menü,
dass Sie sich selbst zusammenstellen.

Nur der Hauptgang (Fisch/ Fleisch/ Vegetarisch) 23 €

jede Vorspeise 9 €, jede Suppe 6 €, jedes Dessert 8 €

Preise sind inklusive begleitender Weine, Wasser & Kellerbier

Enjoy a main course or a 2, 3 or 4 course menu, that you assemble yourself.

Only the main course (fish / meat / vegetarian) 23 €

each appetizer 9 €, each soup 6 €, each dessert 8 €. The „all inclusive“ ends with the remove of the last course.

Prices include accompanying wines, water & Kellerbier

Vorspeisen / Starters

Blattsalate der Saison mit Kartoffel-Dressing

gebackene Ziegenkäsetaler

seasonal leaves & dressing and goat cheese

Französische Weinbergschnecken im Kräutersud

French escargots in the herbal broth, freshly baked baguette

geräucherter Fjordlachs mit einem gebackenen Reibekuchen

Kräutersauce und Gurken-Wasabi-Salat

smoked salmon with baked potatoes valley`s

Cocktail von weißem und grünem Spargel

pochiertes Landei und Sauce Bernaise

Cocktail of white and green asparagus poached country egg and Bernaise sauce

Suppen / Soups

Kraftbrühe vom Mastochsen mit Markbällchen und Gemüsewürfel

Broth from fattened ox with Mark balls, vegetable cubes and fresh herbs

Cremesuppe vom frischen Stangenspargel

Bärlauch-Pesto

Cream soup from the asparagus wild garlic pesto

Spargel/ asparagus

1 Pfund frischer Stangenspargel

Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter, Kartoffeln und gemischte Schinkenbeilage

1 pound of fresh asparagus Sauce hollandaise or melted butter, potatoes and mixed ham

dazu servieren wir Ihnen gegen einen Aufpreis folgende Beilage:
(die Schinkenbeilage entfällt)

For this purpose we serve the following supplement at an additional cost:

Kalbschnitzel vom Rücken geschnitten

Cut veal schnitzel from the back

8,00 €

Argentinisches Rumpsteak

rumpsteak

8,50 €

Tranche vom Zander, kross auf der Haut gebraten

Tender of Zander, crispy on the skin

9,00 €

Fleischgerichte / Meat dishes

Schweinerückensteak aus dem Münsterland
mit frischen Röstzwiebeln, Spiegelei, Bratkartoffeln und Salat

Young pork steak with fresh fried onions, Fried egg, fried potatoes and salad

Argentinisches Rumpsteak mit frischen Champignons
gebratener grüner Spargel und Kräuter-Kartoffel-Brandade

rumpsteak with fresh mushrooms, fried green asparagus and herbal potato

Schaukelbug vom Rind, sanft über 48 h gegart, Madeirasauce

Spargel-Kartoffel-Ragout mit weißem und grünem Spargel

Beef shovel, gently cooked for 48 hours, madeira sauce Asparagus and potato ragout with white and green asparagus

Französische Flugentenbrust mit Thymianjus

Paprika-Lauch-Graupen-Risotto

French breast of the duck with paprika-leek-risotto

Aus Fluss und Meer / from river and sea

gegrilltes Rotbarschfilet auf Paprika-Lauch-Graupen-Risotto
grilled red-bass fillet with paprika-leek-risotto

„Cuxhavener Fischpfanne“

verschiedene Fischfilets in Butter gebraten, Petersilienkartoffeln und gemischter Salat
various fish fillets fried in butter, potatoes und salad

Lachsschnitte vom Rost

sautierter grüner Spargel und Kräuter-Kartoffel-Brandade
salmonfilet with fried green asparagus and herbal potato

„Helgoländer Fischertopf“

feinste Fischfilets im Gemüse-Fenchel-Sud gegart, Sauce Rouille und Dampfkartoffeln
fillet of fish boiled in a fresh vegetable-fennel-soup

Medaillons vom Seeteufel

Spargel-Kartoffel-Ragout mit weißem und grünem Spargel
Medallions of monkfish Asparagus and potato ragout with white and green asparagus

Dessert / dessert

Cremé Brûlée mit Walnuss-Eis & marinierten Beeren

Crème brûlée & walnut-ice, marinated berry's

Salat von frischen Früchten mit Pina Colada Schaum & Kokosnuss-Parfait

salad of fresh fruits with coconut-ice

Dreierlei Sorbet von Mango, Limette & Johannisbeere

three kinds of sorbet

„Duett von der Mousse“ - Schokoladen- und Mandelmousse

duet of mousse, chocolate and almond

Haben Sie Fragen oder Änderungswünsche bezüglich des Menü-Karussells, Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten, sprechen Sie unseren Service gerne darauf an. Andere Getränke werden berechnet. Das Menü-Karussell gilt nur in Verbindung mit einem Hauptgang. Das „All inclusive“ endet mit dem Ausheben des letzten Ganges.