

Arrangement

Unser Drei-Gang-Mittagsarrangement beinhaltet Wasser, Tischwein & Kellerbier.
Diese servieren wir bis zum Dessert. Andere Getränkewünsche werden extra berechnet.
Bei Allergien/ Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Amuse bouche

Brot und hausgemachtes Schmalz

Tagessuppe

Ravioli vom Hokkaido-Kürbis mit Pastinaken-Möhren-Gemüse

22,-

Pikantes Wildschweineragout mit Butternudeln und Apfelkompott

23,-

Kalbschnitzel „Wiener Art“ vom Rücken geschnitten, Bratkartoffeln und Salat

27,-

Argentinisches Rumpsteak mit Senf-Kräuterbutter

Bohnenragout und Kartoffelgratin

29,-

Gebratenes Hasenrückenfilet mit Waldpilzen in Rahm

Pastinaken-Möhren-Gemüse und Butterrösti

32,-

„Cuxhavener Fischpfanne“

verschiedene Fischfilets in Butter gebraten, Kartoffeln und Salat

26,-

Rotbarschfilet „Müllerin“ mit Salzkartoffeln und Salat

26,-

Zanderfilet, kross auf der Haut gebraten

Rahmwirsing und Dampfkartoffeln

27,-

Überraschungsdessert aus der Patisserie