

Themenküche

Meer & Deich

„Meer“

	Euro
Vorspeisenteller „Nordmeer“ Matjesfilet mit zweierlei Soßen, geröstetes Kräuterbrot	5,80
Skrei Filet vom Winterkabeljau gebraten, heiße Zitronen-Pfeffer-Butter, Blattspinat, geräuchertes Kartoffel-Püree	16,80
Schollenfilets mit Kräutern gefüllt, in Speck gebraten, Kraut und Rüben, Pfannenkartoffeln	15,80

„Deich“

Marinierte Lammmedaillons Feine Käsesoße, gebratenes Gemüse, Pfannenkartoffeln	18,90
Geschmorte Lammkeule Urkarotten, Kartoffel-Rosmarin-Kroketten	15,80
Entenragout Bandnudeln, eingelegter Kuhmilchkäse	15,80
Kraut & Rüben (vegetarisch) „Variation vom Acker hinterm Deich“ Pfannengebratenes Weißkraut und zweierlei Karotten, Spinat-Teigtaschen, heiße Kräuterbutter, eingelegter Kuhmilchkäse	13,80

Dessert

Der Apfel	Euro
Dreierlei vom Apfel (vegan) Apfel-Schoko-Brownie, Gewürz-Apfel-Sorbet, Safran-Apfel-Confit	5,80
Wiener Apfelstrudel Vanille-Eis, Sahne	5,10
Weltfränkisch-Süß	
Dessertvariation "Alte Vogtei" Für eine Person	9,80
Für zwei Personen auf einer Etage serviert	18,90
Eine kleine, Süße Verführung Pralinen-Mousse im Glas	3,20
Crème brûlée	3,20
Mit Espresso	5,00
Vanille-Eis mit heißen Himbeeren	5,40
Friesenglück	
Pharisäer-Eis, Preiselbeer-Parfait, Quarkcreme mit Roter Grütze	5,80
Eis vom Bauernhof, Familie Höfler	
Cookies, Tiramisu, Schokolade, Walnuss, Holunder, Vanille-Madagaskar, Erdbeersorbet	
3 Kugeln gemischtes Eis	4,80
1 große Kugel Eis	3,20
Gerne herzlich	
Kleiner Käseteller	7,20