

Als Vorspeise empfehlen wir

Carpaccio vom Rinderfilet (1,8,a,g,2) 9,70 Euro
an Blattsalaten mit Kräuterdressing
Baguette und Butter

Frisch aus dem Suppenkessel

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube (1,2,4,11,l) 4,20 Euro

Zwiebelsuppe „Französische Art“ (1,2,4,11,l,g,) 4,90 Euro
mit Käsecroutons

Husumer Krabbensuppe mit Dillsahnehaube (1,2,4,11,l,g,b) 5,30 Euro

Für den kleinen Hunger

Gebackener Camembert (1,2,4,11,a,g) 7,90 Euro
Pfirsich gefüllt mit Preiselbeeren, Baguette und Butter

Omelette mit geschmorten Champignons (1,2,4,11,a,g,) 8,20 Euro
an frischen Marktsalaten, mit La flute Brot

*Salatplatte nach Art des Hauses** 8,40 Euro
Käsestreifen und warmes Baguette(1,2,4,11,a,g,)

Vegetarischer Kartoffelauflauf (1,2,4,11,a,g,) 8,90 Euro
mit Gemüse der Saison in Käse-Sahnesauce gebacken

„Halligbrot“ Schwarzbrot belegt mit Nordseekrabben 15,90 Euro
und 2 Spiegeleier (1,2,4,11,a,g,b,)

Aus Neptuns Reich servieren wir

Kutterscholle ohne Gräten in Rapsöl gebraten^(2,4,11,a,g,) 14,80 Euro
*zerlassene Butter, Salzkartoffeln und Salate der Saison**

„Schleswiger Pannfisch“ gebratenes Fischfilet^(1,2,4,11,a,g,) 15,90 Euro
*auf Bratkartoffeln, Kräutersauce und Salatbeilage**

Fischpfanne (3 verschieden Fischfilets) an Kräutersauce 17,90 Euro
Gemüse der Saison, Bratkartoffeln^(1,2,4,11,a,g,)

6 Riesen Garnelen in Knoblauchbutter gebraten 19,90 Euro
Blattsalate und Baguette*^(1,2,4,11,a,g b,)

Vom Grill und aus der Pfanne

Hähnchenbrust gebraten an Rahmsauce^(1,2,4,11,a,g,) 13,80 Euro
Mango-Chutney, Rösti Taler und Salatteller

Haxe vom Salzwiesenlamm an Kräuterrahmsauce^(1,2,4,11,a,g,h) 17,90 Euro
mit Schmorgemüse, Gemüse und Petersilienkartoffeln

Steaks vom Husumer Rind

Rib-Eye Steak (230 g) von der Hochrippe^(1,2,4,11,a,g,) 18,80 Euro
*mit kleinem Fettauge, gut marmoriert, Kräuterbutter
geschmorte Champignons und Zwiebelstreifen
Salate der Saison*, Kartoffelspalten, Sour Cream*

Rumpsteak vom Mastochsen (250g)^(1,2,4,11,a,g,) 19,50 Euro
*Kräuterbutter, geschmorte Champignons und Zwiebeln
Kartoffelspalten mit Sour Cream, Salate der Saison*

*Salatdressings: 1) Joghurtdressing (mit Kräuter)
(zur Wahl) 2) Americandressing
3) Italienischer Dressing

Unsere Dessert Empfehlung

<i>Frischer Obstsalat mit Sahne oder Vanillesauce</i> _(1,2,4,11,a,g,)	<i>4,30 Euro</i>
<i>Sorbet der Saison auf einem Saucenspiegel umlegt mit Früchten</i> _(1,2,4,11,g,3)	<i>4,90 Euro</i>
<i>Kaiserschmarren an Kirschsauce</i> _(a,2,L)	<i>4,90 Euro</i>
<i>Waffel an heißen Kirschen und einer Kugel Vanilleeis</i> _(a,2,g)	<i>5,80 Euro</i>
<i>Käseteller 3 verschiedene Käse mit Früchten garniert</i> _(g,L,c)	<i>6,20 Euro</i>

Bitte beachten Sie auch unsere Eiskarte

Speisen - Karte mit Gerichten aus der Region

<i>Ofenkartoffel mit Sour Cream</i> _(1,2,4,11,g,) <i>Putenbruststreifen, Salatbeilage</i>	<i>6,90 Euro</i>
<i>Bauernfrühstück, Gewürzgurke und Räucherschinken Salatbeilage</i> _(1,2,4,11,c,g,)	<i>7,90 Euro</i>
<i>Bratheringe in Sauer mit Zwiebeln</i> _(1,2,4,11,,g,) <i>nach altem Hausrezept, Bratkartoffeln und Salatbeilage</i>	<i>9,70 Euro</i>
<i>Matjesfilet „Hausfrauen Art“</i> _(1,2,4,11,g,) <i>Rahmmayonnaise mit Apfelscheiben, Zwiebelringen und Gurkenscheiben, Bratkartoffeln und Salatbeilage</i>	<i>9,90 Euro</i>
<i>Hausmacher Sauerfleisch</i> _(1,2,3,4,5,11,g,) <i>Salatbeilage, Bratkartoffeln</i>	<i>9,90 Euro</i>
<i>Holzfüllersteak, Kräuterbutter</i> _(1,2,4,11,,g,) <i>geschmorte Zwiebelstreifen und Champignons Kartoffelspalten Sour Creme</i>	<i>12,80 Euro</i>
<i>Schweinerückenschnitzel</i> _(1,2,4,11,a,g,) <i>Pommes, frische Marktsalate*</i>	<i>12,80 Euro</i>
<i>Jägerschnitzel mit Champignonrahmsosse Gemüse der Saison ,Kroketten</i> _(1,2,4,11,a,g,)	<i>13,20Euro</i>

Gerne bieten wir Ihnen unser 3 Gang Tagesmenue zum Preis von 14,90Euro an . Bitte sprechen Sie mit Ihrer Servicekraft

Nr. 1 mit Konservierungsstoff, **Nr. 2** mit Farbstoff, **Nr. 3** mit Antioxidationsmittel, **Nr. 4** mit Süßungsmittel Saccharin, **Nr. 5** mit Süßungsmittel Cyclamat, **Nr. 6** mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle **Nr. 7** mit Süßungsmittel Acesulfam, **Nr. 8** mit Phosphat, **Nr. 9** geschwefelt, **Nr. 10** chininhaltig **Nr. 11** coffeinhaltig, **Nr. 12** mit Geschmacksverstärker, **Nr. 13** geschwärzt, **Nr. 14** gewachst **Nr. 15** gentechnisch verändert

A: Glutenhaltiges Getreide **b:** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse **c:** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse **d:** Fische und daraus gewonnen Erzeugnisse **e:** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse **f:** Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse **g:** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse **h:** Schalenfrüchte **i:** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse **j:** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse **k:** Sesams
amen und daraus gewonnene Erzeugnisse **l:** Schwefeldioxid und Sulphite **m:** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse **n:** Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse