

Aperitif:

Martini bianco ¹⁴ , rosso ¹⁴ oder dry ¹⁴	5 cl	4,80
Pernod ¹ mit Eiswasser	4 cl	4,80
Campari ¹ Soda oder Orange	4 cl	5,50
Sherry - dry, medium oder cream	5 cl	4,40
Sekt	0,1	5,40
Kir Royal	0,1	5,80
Aperol Spritz ^{1, 12}	0,2	6,80
Gin-Tonic mit See-Gin, Steinhauser Kressbronn, Bodensee		6,80
Sunshine Cocktail ² - alkoholfrei		5,20

Hygge - glücklich schlemmen. **Nordische Wochen vom 1. März bis 1. April**

Savignon Blanc, Weingut Klieber, Rheinhessen, Q.b.A. trocken Aromatik von Cassis, gelben tropischen Früchten, vollfruchtig und frisch	0,2 l	6,80
Wodka Wild Berry		6,80
Rote Beete Suppe mit Pumpernickel		7,80
Stückrübencremesuppe mit Krabben		8,70
Kartoffelpuffer mit Graved Lachs, Senf-Dill-Sauce		14,50
Smørrebrød mit Roastbeef, Gurke und Remoulade		13,50
Smørrebrød mit Matjes, roter Zwiebel, Kapern		13,50
Wildkräutersalat, Rote Beete und Lammfilet		14,50
Gebratenes Knurrhahnfilet auf Lauchgemüse und Kartoffelchips		24,50
Gebratener Skrei mit Muschelfleisch auf Schmorgurken und Kartoffeln		25,50
Gebratenes Dorschfilet in Senfsauce, Salzkartoffeln und Rote Beete		24,50

Gebratenes Wallerfilet aus Niedersachsen Wurzelgemüse, Kartoffel-Sellerie-Püree	24,50
Gebratenes Lachsfilet auf Schmorgurken Flusskrebse, Kartoffeln	23,50,
Nordsee-Seezunge im Ganzen gebraten Salzkartoffeln, Rahmsalat	38,50
Surf & Turf von Flusskrebsen und Kalbsrückensteak rote Zwiebeln, Kartoffel-Sellerie-Püree	33,50
Nordischer Elchburger Brioche, Elch, Preiselbeermayo, Wildkräuter, rote Zwiebeln, Pommes	19,50
Geschmorte Ochsenbacke in Dunkelbier Schwarzwurzeln und Kartoffel-Gratin	23,50
Skandinavische Hähnchenbrust in Aquavit-Kerbelsauce mit Lauchgemüse und Kartoffeln	21,50
Ostfriesisches Freilandschwein Schweinerückensteak auf Wirsing und Birne, Kartoffelchips	23,50
Hirschmedaillons auf Schwarzwurzeln, Blaubeersauce, Kartoffelgratin	28,50
Elchsteak auf Wurzelgemüse Kartoffel-Sellerie-Püree und Preiselbeeren	38,50