

„ DER BESTE KOCH FINDET DIE ZUTATEN IN DER NATUR
UND DIE DANKBARSTEN ESSER IM EIGENEN HAUS.“

(Roland Rinnau (1962) Redakteur und Hobbykoch

Unsere Empfehlungen für diese Woche

warm, wohlig und intensiv „der Genuss unserer Natur“

Emdener Matjesfilets***

mit Hausfrauensauce, roten Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salatgarnitur

18,00 €

Gebratene bunte Möhren mit Leinsamen – Hanf - Karamel,**

auf einem Stampf von Süßkartoffeln, Paprika - Rauchsauce

18,00 €

Keta Wildlachs* gebraten, Wildfang aus dem Atlantik**

auf einem Risotto mit Auberginen, Zucchini, roten Zwiebeln und gebratenen Kürbisspalten

29,00 €

Gebratener Halloumin mit hausgemachten Pflaumenketchup,*
auf einem CousCous mit Gemüse der Saison & wilden Tomaten

18,00 €

Rinderhüft - Steak von der Färsе mit Kräutern
dazu Gemüse nach Marktlage und Bratkartoffeln

34,00 €

Bauernschnitzel gefüllt mit Lauchragout
dazu buntes Tagesgemüse, Bratkartoffeln

24,00 €

Mit Ausnahme von Salz, Wasser und den mit *** gekennzeichneten Produkte (Wildfang) sind alle Speisen und Getränke aus kontrolliertem, ökologischem Anbau.DE-Öko-006

*vegetarisch / **vegan / *** konventionell, Wildfang

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

Außerdem verweisen wir auf die EU-Verordnung Nr. 1169/2011:Allergene können in unseren Speisen enthalten sein. Da wir jeden Tag kreativ und frisch kochen und jede Woche wechselnde Speisen haben und unsere Rezepte auch mal aus dem Bauchgefühl herauskommen, bitten wir Sie sich an unser geschultes Personal zu wenden, wenn Ihrerseits Fragen diesbezüglich auftauchen sollten.

Vielen Dank!