

Die frische Maischolle ist da

01.05.2025 bis 31.05.2025

Nordseescholle "Finkenwerder Art"

mit Zwiebel-Speck-Stippe, hausgemachter Remoulade, knusprigen Bratkartoffeln und einem Beilagensalat

28 €

Nordseescholle "Büsumer Art"

mit Krabben, hausgemachter Remoulade, knusprigen Bratkartoffeln und einem Beilagensalat

29 €

Im Bierteig ausgebackenes Schollenfilet

mit hausgemachter Remoulade, lauwarmen Kartoffel-Gurken-Salat, einem Salat-Bouquet und Zitrone

25 €

Unser Abendmenü für den Mai

Frischer Spargelsalat

mit Erdbeeren, Kirschtomaten und gebeiztem Thai-Lachs Riesling, NO2, Rheingau, 2022

Geschäumte Spargelsuppe

mit grünem Spargel Sauvignon Blanc, Kaiserhof, Pfalz, 2023

Nordseescholle "Finkenwerder Art"

mit Krabben, hausgemachter Remoulade, knusprigen Bratkartoffeln und einem Beilagensalat La Chablisienne Petit Chablis. Frankreich. 2022

Gratinierte Erdbeeren

mit frischen Erdbeeren unter einer feinen Sabayonhaube, karamellisiert – serviert mit einer Kugel Bourbon - Vanilleeis Moscato Giallo Trentino, Castell Firmian, Dolomiten, 2023

3-Gang-Menü ohne Weinbegleitung	42 €
3-Gang-Menü mit Weinbegleitung	50 €
4-Gang-Menü ohne Weinbegleitung	52 €
4-Gang-Menü mit Weinbegleitung	64 €



