

Speisekarte

Zwiebelsuppe "Französische Art" dazu mit Käse gratiniertem Ofentoast.	9,00 €
Möhren-Orangensuppe/ Kürbiskernöl/ Kerne/ Schmand.	9,00 €
Riesengarnelen in Knoblauchöl gebraten / Baguette.	15,00 €

Wild von Baltrum und der Geest

Biologisch besonders wertvolle Gerichte aus der eigenen Jagd, je nach Saison und Jagderfolg.

Wildkaninchenkeule/ Vorderläufe/ Dijonsensauce/ Kroketten/ Salatteller oder Apfelrotkohl.	26,50 €
--------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------

Rehgoufin , feines Ragout vom Baltrumer Dünenreh im Blätterteigtörtchen / Rucola / Kirschtomaten / Champignons.	19,50 €
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------

Braten vom Baltrumer Dünenreh / geschmorte Champignons / Apfelrotkohl/ getrüffeltes Kartoffelpüree	33,50 €
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------

Hubertustopf/ Gulasch vom Rothirsch/ Spitzkohlgemüse/ Spätzle.	26,50 €
-----------------------------------------------------------------------	----------------

Tafelspitz vom Rothirsch/ Meerrettichsauce/ Bratkartoffeln/ Rote Beete vom Büffet	28,50 €
------------------------------------------------------------------------------------------	----------------

Roulade vom Rothirsch/ Rotkohl/ Kartoffeln.	29,50 €
----------------------------------------------------	----------------

Wildschweinleber/ Schmorzwiebeln/ Apfelkompott/ Kartoffelpüree.	25,00 €
------------------------------------------------------------------------	----------------

Sauerbraten von der wilden Sau / Rosinensauce / Rotkohl / Speckklößen.	29,50 €
-------------------------------------------------------------------------------	----------------

Wirsingkohlroulade gefüllt mit Wildmett/ Specksauce/ ostfriesische Knollen.	26,00 €
------------------------------------------------------------------------------------	----------------

Wildburger vom Frischling & Reh im Laugenbrötchen/ Rucola/ Camembert / Preiselbeeren/ Birnenspalten/ Senfcreme/ Pommes frites.	22,50 €
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------

Hausgemachte Wildbolognese auf Spaghetti/ Parmesan.	19,50 €
------------------------------------------------------------	----------------

Pikante Lasagne aus Wildhack mit frischen Kräutern/ Garnitur/ Salat vom Buffet.	25,00 €
----------------------------------------------------------------------------------------	----------------

Baltrumer Graugans / Halbe Baltrumer Graugans / Rotkohl / Kroketten / Bratensauce.	Für 2 Personen 48,00 €
-------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------

Eine halbe gefüllte Baltrumer Wildente/ Apfelscheibe/ Wildpreiselbeeren/ rotem Kohl und Dampfkartoffeln.	28,00 €
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------

Baltrumer Fasan halber gebratener Fasan/ Wurzelgemüse/ gedämpfte Erdäpfel/ angepasste französische Bordelaiser Sauce.	29,00 €
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------

Gebratener Lammrücken vom Deich überbacken mit einer Kräuterkruste/ Jus/ Pommes Dauphine/ Butterbohnen.	32,00 €
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------

Saftiges Rumpsteak "Windsor" ca. 250 Gramm / Schmorzwiebeln in Senf / überbacken / Sauce Hollandaise / Bratkartoffeln / Salat vom Büffet.	39,50 €
Der " Vollmatrose " etwa 250 Gramm Rumpsteak / Zwiebeln / Kräuterbutter.	31,50 €

Beilagensalat vom Büffet.	8,00 €
Weitere Beilagen nach Wunsch: Pfeffersauce, Cocktailsauce, Röstkartoffeln, Kroketten, Pommes frites, "Black Tiger"-Riesengarnele.	für je 5,00 €

Frisches aus dem Meer

Kutterscholle "Finkenwerder Art" / gebratene Speck- und Zwiebelwürfel / Bratkartoffeln / Salat vom Büffet.	33,50 €
Schollenfilet , gebraten, / Dillsauce / Salat vom Büffet / Petersilienkartoffeln	29,50 €
Wildkabeljau / Filet gebraten / Kräuterkruste / mediterranes Grillgemüse / Drillinge / Zitronen-Thymian-Sauce / Salat vom Büffet.	34,00 €
Käptens-Dinner: Duett vom roten und weißen Lachs / Remoulade / Bratkartoffeln / Salat vom Büffet.	26,00 €
"Lachsburger" vom frischen, gebratenen Lachsfilet / Focaccia-Brötchen / Parmesan / getrockneten Tomaten / Algen / Senf-Dill-Dip / Pommes frites.	23,00 €

Vegetarisch / Vegan

Vegane Bowl aus buntem Pfannengemüse / Couscous / Tomatensauce / Falaffelbällchen.	21,50 €
Rahmspitzkohl mit Schneekartoffeln / Gouda / Sauce Hollandaise / im Ofen gratiniert.	18,50 €
Hausgemachte Linsenbolognese auf Bandnudeln / Garnitur.	22,00 €
Spinatklöße auf Couscus / Champignons / Rahmsauce / Kirschtomaten, gratiniert.	22,00 €
Veggi-Pfanne / Zucchini / Cocktailtomaten / Aubergine / Knoblauch / friesische Knolle / Basilikum-Pesto / geschmolzener Burrata / geröstete Körner sowie Wildkräuter.	21,00 €

Gerichte für unsere kleinen Gäste

Kleines Putenschnitzel / Pommes frites.	8,50 €
Spaghetti „Dracula“ / Tomatensauce und Parmesan.	9,00 €
Spaghetti „Wildmeister“ / Bolognese aus Wildmett.	9,00 €
Würstchenoktopus auf hausgemachtem Kartoffelpüree	7,50 €
Panierte Fischstäbchen / Erdäpfel / Möhrensalat.	9,00 €
Kleines Lachssteak / gebraten / Buttersauce / Spaghetti	14,00 €
Zartbitter Schokoladenmousse im Gläschen / Eierlikör.	10,50 €
Crème Brûlée / warme Vanillecreme mit echter Vanille / karamellisierten Zucker	9,50 €
Verschiedene Eissorten (Schokolade / Erdbeere / Vanille / Stratiatella)	2,00 € / Kugel