

Speisekarte

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

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 €

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

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

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

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

Hausgemachte **Wildbolognese** auf Spaghetti mit Parmesan. 19,50 €

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

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

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

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

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

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

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

Saftiges **Rumpsteak "Windsor"** ca. 250 Gramm / Schmorzwiebeln in Senf / überbacken / Sauce Hollandaise / Bratkartoffeln / Salat vom Buffet. 39,50 €

Der **"Vollmatrose"** etwa 250 Gramm Rumpsteak / Zwiebeln / Kräuterbutter. 31,50 €

Beilagensalat vom Buffet. 8,- €

Weitere Beilagen nach Wunsch: Pfeffersauce, Cocktailsauce, Röstkartoffeln, Kroketten, Pommes frites, "Black Tiger"-Riesengarnele. **für je 5,- €**



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 €
"Fischkiste" / Köhler / Lachs / Scampi / Spagetti / Gemüse / Knoblauch / Tomatensauce.	30,50 €
Käptens-Dinner: Duett vom roten und weißen Lachs / Remoulade / Bratkartoffeln / Salat vom Büffet.	26,- €

Vegetarisch / Vegan

Vegane Bowl aus buntem Pfannengemüse / Couscous / leichten Tomatensauce / Falaffelbällchen.	21,50 €
Hausgemachte Linsenbolognese auf Bandnudeln / Garnitur.	22,- €
Spinatklöße auf Couscus / Champignons / Rahmsauce / Kirschtomaten, gratiniert.	22,- €
Veggi-Pfanne / Zucchini/ Cocktailtomaten / Aubergine / Knoblauch / friesische Knolle/ Basilikum-Pesto /geschmolzener Burrata / geröstete Körner sowie Wildkräuter.	21,- €

Gerichte für unsere kleinen Gäste

Kleines Putenschnitzel / Pommes frites.	8,50 €
Spaghetti „Dracula“ / Tomatensauce und Parmesan.	9,- €
Spaghetti „Wildmeister“ / Bolognese aus Wildmett.	9,- €
Würstchenoktopus auf hausgemachtem Kartoffelpüree	7,50 €
Panierte Fischstäbchen / Erdäpfel / Möhrensalat.	9,-€

Hausgemachte weiße Schokoladenmousse im Gläschen / Sanddornsirup aus Baltrums Dünenlandschaft & Schlagsahne.	9,50 €
Zartbitter Schokoladenmousse im Gläschen / Eierlikör.	10,50 €