

## Speisekarte

<b>Zwiebelsuppe "Französische Art"</b> dazu mit Käse gratiniertem Ofentoast.	<b>9,00 €</b>
<b>Möhren-Orangensuppe/</b> Kürbiskernöl/ Kerne/ Schmand.	<b>9,00 €</b>
<b>Riesengarnelen</b> in Knoblauchöl gebraten / Baguette.	<b>15,00 €</b>
<b>Rehgoufin</b> , feines Ragout vom Baltrumer Dünenreh im Blätterteigtörtchen/ Rucola/ Kirschtomaten/ Champignons.	<b>17,40 €</b>

## 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 €**

Gebratener **Rehrücken** (tranchiert)/ Waldpilzrahmsauce/ Rotkohl/ Rotweinbirne/  
Preiselbeeren/ getrüffeltes Kartoffelpüree. **41,00 €**

**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 <b>Lammrücken</b> vom Deich überbacken mit einer Kräuterkruste/ Jus/ Pommes Dauphine/ Butterbohnen.	<b>32,00 €</b>
Saftiges <b>Rumpsteak</b> "Windsor" ca. 250 Gramm / Schmorzwiebeln in Senf / überbacken / Sauce Hollandaise / Bratkartoffeln / Salat vom Büffet.	<b>39,50 €</b>
Der " <b>Vollmatrose</b> " etwa 250 Gramm Rumpsteak / Zwiebeln / Kräuterbutter.	<b>31,50 €</b>
<b>Beilagensalat</b> vom Büffet.	<b>8,00 €</b>
Weitere Beilagen nach Wunsch: Pfeffersauce, Cocktailsauce, Röstkartoffeln, Kroketten, Pommes frites, "Black Tiger"-Riesengarnele.	<b>für je 5,00 €</b>

### **Frisches aus dem Meer**

<b>Kutterscholle "Finkenwerder Art"</b> / gebratene Speck- und Zwiebelwürfel / Bratkartoffeln / Salat vom Büffet.	<b>33,50 €</b>
<b>Schollenfilet</b> , gebraten, / Dillsauce / Salat vom Büffet / Petersilienkartoffeln	<b>29,50 €</b>
<b>"Fischkiste"</b> / Köhler / Lachs / Scampi / Spagetti / Gemüse / Knoblauch / Tomatensauce.	<b>30,50 €</b>
<b>Käptens-Dinner:</b> Duett vom roten und weißen Lachs / Remoulade / Bratkartoffeln/ Salat vom Büffet.	<b>26,00 €</b>
<b>"Lachsburger"</b> vom frischen, gebratenen Lachsfilet / Focaccia-Brötchen / Parmesan/ getrockneten Tomaten / Algen/ Senf-Dill-Dip/ Pommes frites.	<b>23,00 €</b>

### **Vegetarisch / Vegan**

<b>Vegane Bowl</b> aus buntem Pfannengemüse/ Couscous/ Tomatensauce/ Falaffelbällchen.	<b>21,50 €</b>
Hausgemachte <b>Linsenbolognese</b> auf Bandnudeln/ Garnitur.	<b>22,00 €</b>
<b>Spinatklöße</b> auf Couscus/ Champignons/ Rahmsauce/ Kirschtomaten, gratiniert.	<b>22,00 €</b>
<b>Veggi-Pfanne</b> / Zucchini/ Cocktailtomaten / Aubergine / Knoblauch / friesische Knolle/ Basilikum-Pesto /geschmolzener Burrata / geröstete Körner sowie Wildkräuter.	<b>21,00 €</b>

### **Gerichte für unsere kleinen Gäste**

Kleines <b>Putenschnitzel</b> / Pommes frites.	<b>8,50 €</b>
<b>Spaghetti „Dracula“</b> / Tomatensauce und Parmesan.	<b>9,00 €</b>
<b>Spaghetti „Wildmeister“</b> / Bolognese aus Wildmett.	<b>9,00 €</b>
<b>Würstchenoktopus</b> auf hausgemachtem Kartoffelpüree	<b>7,50 €</b>
Panierte <b>Fischstäbchen</b> / Erdäpfel/ Möhrensalat.	<b>9,00 €</b>
Hausgemachte weiße <b>Schokoladenmousse</b> im Gläschen / Sanddornsirup aus Baltrums Dünenlandschaft & Schlagsahne.	<b>9,50 €</b>
Zartbitter <b>Schokoladenmousse</b> im Gläschen / Eierlikör.	<b>10,50 €</b>