

Aperitif

Champagner Alfred Gratien Brut Classique

0,1l € 12,50

oder

*Menger Krug Rosé Brut
Spätburgunder & Schwarzwiesling*

0,1l € 7,50

Unser Krugwirtschafts-Menü

*„Flensburger Hafenspaziergang“ auf Apfel-Zwiebelsalat,
geräucherter Makrele, gebeizter Lachs, Krabben & Hering*

€ 12,00

☞ ☛

*Eingeweckte Tafelspitzessenz
mit Wurzelgemüsen & Königsberger Klößchen*

€ 9,00

☞ ☛

*Husumer Lammhaxe
auf Rosmarinsoße & Schmorgemüse*

€ 22,00

☞ ☛

*Crème brûlée mit Flensburger Rumtopf Früchten
& Vanilleeis*

€ 10,00

4-Gang Menü 44,00 € / 3-Gang Menü 37,00 € (ohne Süppchen)

Sehr geehrte Gäste!

*In unserer Küche werden nur hochwertigste Frischprodukte ohne chemische
Zusatzstoffe mit Liebe und Sorgfalt verarbeitet.*

*Sollten Sie auf gewisse Produkte allergisch reagieren, sprechen Sie bitte unser
Serviceteam an.*

Unser Veganes Menü

Rote Bete-Hafermilchluft mit Karottenpüree & Feldsalat

€ 10,00

☞ ☞

Süßkartoffelcurry mit Frühlingsgemüse, Duftreis & Wildkräutern

€ 18,00

☞ ☞

*Passionsfrucht-Mangosorbet,
Schokoladenerde & Blutorangen*

€ 9,00

3-Gang Menü € 29,00

Landküche

Vorspeisen & Suppen

*Tatar vom Glückstädter Matjes mit Kirschtomaten,
Creme fraiche und Forellenkaviar*

€ 9,00

*Karamellisierter Ziegenkäse mit Pinienkernen,
Artischocken & Rucola*

€ 10,00

Rahmsüppchen von Pastinaken mit Büsumer Krabben

€ 9,00

Strauchtomatensüppchen mit Basilikum & gebratenen Garnelen

€ 10,00

Hauptgerichte

Ostseescholle in Speck gebraten mit Petersilienkartoffeln & Salat
€ 20,00

Krosser Ostseelachs in Räucheraalsoße auf Schwarzwurzeln
€ 24,00

Skreifilet mit Büsumer Krabben auf Brokkolimoos in roter Betesoße
€ 27,00



Unser Bürgermeisterstück in Buttersoße auf Schmorgemüse
€ 19,00

Filetschnitzel vom Landrasseschwein mit Bratkartoffeln und Salat
€ 19,00

Filetspitzen „Stroganoff“ mit hausgemachten Nudeln und Salat
€ 24,00

Steaks

Husumer Rumpsteak in Rotweinssoße
€ 25,00

Holsteiner Kalbsrücken in Madeirasoße
€ 27,00

Husumer Lammrücken in der Kräuterkruste auf Rosmarinsoße
€ 32,00

Husumer Ochsenfilet in Trüffelsoße
€ 36,00

*zu diesen Gerichten servieren wir
Speckböhnchen & Kartoffelgratin*

Deftig & lecker

Terrine hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot

€ 12,00

Wildscheinbratwürste auf Schwarzwurzelragout & Bratkartoffeln

€ 12,00

Oeverseer Labskaus mit Spiegelei, Rollmops & saurer Beilage

€ 12,90

Krugsalat mit Pilzen, Früchten, & Bauernhuhnbrust

€ 14,00

Desserts

„Kaffee Express“ Kaffee nach Wahl mit Pralinen & Gebäck

€ 7,00

Apfel-Rosinenkompott nach „Tante Inge“ mit Vanillesoße & Zimteis

€ 7,00

Schokoladen-Knusperschnitte mit Erdbeeren & Vanilleeis

€ 10,00

Ausgezeichneter Schleswig Holsteiner Käse mit Kumquat-Chutney

€ 12,00

Unsere Weinempfehlung:

2016er Riesling “Nordische Tafelfreuden”

Limitierte Sonderabfüllung, Andreas Bender, Mosel

0,75l € 29,50 0,2l € 8,50

2015er Cuvée “Schleswig-Holstein Gourmet Festival”

Pinot Noir & Cabernet Sauvignon

Limitierte Sonderabfüllung, Andreas Bender, Pfalz

0,75 l € 29,50 0,2l € 8,50

Oliver Zeter´s Goldschatz

5 cl € 9,00

Die 14 häufigsten Allergieauslöser

*
***1** *Glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse*

*
***2** *Krebstiere und Krebstiererzeugnisse*

*
***3** *Eier und Eierzeugnisse*

*
***4** *Fisch und Fischerzeugnisse*

*
***5** *Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse*

*
***6** *Soja und Sojaerzeugnisse*

*
***7** *Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)*

*
***8** *Schalenfrüchte (d.h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse*

*
***9** *Sellerie und Sellerieerzeugnisse*

*
***10** *Senf und Senferzeugnisse*

*
***11** *Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse*

*
***12** *Weichtiere (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtiererzeugnisse*

*
***13** *Süßlupinen und Süßlupinenerzeugnisse*

*
***14** *Schwefeldioxid und Sulfite (bei einer Konzentration von mind. 10 mg/kg oder Liter*