

SUPPEN UND VORSPEISEN

Beeftatar, Pickelgemüse & Misomajo	16,50
Rote Bete-Quittentatar	13,50
Fockbeker Bouillabaisse	14,50
Parmesancremesuppe	11,00
Brotkorb von hausgem. Brot Kräuterbutter, Aioli & Kürbispesto	9,50

RUSTIKALE GERICHTE

Hausgem. Sauerfleisch vom Tetenhusener Rind, Apfelkren & Bratkartoffeln	23,50
Wildbratwurst aus Jevenstedt, Zwiebel-Marmelade, Coleslaw & hausgem. Pommes	23,50
Labskaus, Rote Bete, Rollmops, Matjesfilet & Spiegeleier	24,50

VEGETARISCHE GERICHTE

Hausgem. Tagliatelle, Kürbispesto & geb. Feta	25,50
Hausgem. Kaaspressknödel, Feldsalat & Kürbispesto	24,50
Mangold-Risotto, pochiertes Ei & konfierte Tomaten	24,00

FISCHGERICHTE

Gebratenes Dorschfilet, Chorizzo, Kartoffelstampf & Salat	32,50
Kutterscholle „Finkenwerder Art“, Speckstibbe, Salzkartoffeln & Salat	34,00
Gebratenes Lachsfilet, Mangoldrisotto & konfierte Tomaten	34,50

FLEISCHGERICHTE

Kalbsgeschnetzeltes, hausgem. Serviettenknödel & Salat	34,50
Tetenhusener Rumpsteak, gebratene Champignons, hausgem. Pommes & Salat	36,50
Schweineknusperbraten, hausgem. Bandnudeln & Pak Choi	28,50

DESSERT

Crêpes Suzettes am Tisch flambiert, Vanilleeis von der Meierei Geestfrisch	15,90
Hausgem. Tonkabohnenparfait & Pflaumenragout	12,50
Creme Brûlée, 1 Kugel Schokoladeeis	13,50
Geschmolzener Käse, Ahorn-Thymianhonig & hausgemachtes Fruchtbrot	15,00
Handgemachtes Eis von der Meierei Geestfrisch pro Kugel, wechselndes Angebot	3,00

Bei Unverträglichkeiten & Allergien fragen Sie bitte den Service nach den Inhaltstoffen. Da wir frisch für Sie kochen, können wir vieles umsetzen.