




Muschelkarte

Vorspeisen & Suppen

	€
3 Sylter Royal Austern natur mit Cheddar und Pumpernickel	12.--
3 Sylter Royal Austern mit Sauce béarnaise gratiniert	14.50
	
Winterliche Blattsalate mit Granatapfelvinaigrette und gebratenen Miesmuscheln von der Kieler Bio-Meeresfarm	9.50
Zitronenspagetti mit gebratenen Jacobsmuscheln unter der Kräuterkruste	10.50
... als Hauptgericht	20.50
	
Weißes Kartoffelsüppchen mit Miesmuscheln und Gemüseperlen	7.50
... oder Gallowayfleischklößchen	7.50
... oder Croûtons (vegetarisch)	6.—

Hauptgerichte

	€
Bio-Miesmuscheln (500g) im Weißweinsud mit Gemüsestreifen und ofenwarmem Bio-Baguette	20.50
Hausgemachte Bandnudeln mit Bio-Miesmuscheln in pikanter Tomaten-Knoblauchsauce mit Wurzelwerk	19.50
Zanderfilet aus dem Plöner See an der Haut gebraten auf Blattspinat mit Muschelragout und Sauce hollandaise gratiniert, Butterkartoffeln	25.50
	
Rosmarinpolenta an Kokos-Orangensauce auf Blattspinat mit gebratenen Kräuterseitlingen und Ofentomaten	18.50
Roastbeef vom Bio-Gallowayrind kalt -rosa gebraten- mit Remoulade und Bratkartoffeln	20.50
Bio-Schnitzel vom Holsteiner Landschwein „Wiener Art“ mit hausgemachten pommes frites und Wintersalat	22.50

Desserts nach Tagesangebot