

Zum Dithmarscher Kohl empfehlen wir:

Dithmarscher naturtrüb, unfiltriert und süffig	0,3 l	€ 3,40
	0,4 l	€ 4,30
Sanddornspritz Küste küsst Sekt		€ 5,80

Vorspeise

Curslacker Quittensuppe (süß/sauer) mit Kräuterklößchen		€ 5,70
Carpaccio vom Schwarzwaldschinken aus dem trockenen Tannenrauch an selbstgemachtem Schlehengelee, Birnenschutney und Apfelstreifen mit Walnußöl und Hausbrot		€ 9,20

Hauptgerichte

Gebratenes Fischfilet vom Tagesfang auf Schmorkohl im Quittensud, dazu Heidekartoffeln		€ 19,20
Fischfilet vom Tagesfang gedünstet auf Schmorkohl im Quittensud, dazu Heidekartoffeln		€ 19,20
Flugentenkeule kross aus dem Ofen mit Burgundersoße, Schmorkohl und Kartoffelklößen		€ 17,80
Braten von der Deutsch-Eversener Wildsau mit Pfifferlingssoße, Schmorkohl, Kartoffelklößen und selbstgemachtem Birnenschutney		€ 23,20

Dessert

Oma Emmas Fliederbeersuppe mit Nocken vom warmen Griespudding		€ 6,10
--	--	--------