



Vorspeisen & Kleinigkeiten

Bruschetta Tomatenwürfel/ Knoblauch/ Basilikum/ Parmesan	6,5
Carpaccio vom Holsteiner Weiderind Kräutermantel/ Meersalz/ Olivenöl/ Kapern/ Parmesan/ Wildkräutersalat	12,5
Büffel Burrata „cremig & mariniert“ Bunte Tomaten/ Olivenöl/ Basilikum	12
Gratinierter Ziegenkäse „mit hauseigenem FR-Honig“ Zwetschgen/ Rote Beete/ Creme Fraiche/ Wildkräutersalat	13

Zu unseren Vorspeisen & Kleinigkeiten reichen wir hausgebackenes Brot

Salate

Wildkräutersalat „mariniert“/ klein Orangenvinaigrette/ Pinienkerne	4,5
Wildkräutersalat „mariniert“/ groß Orangenvinaigrette/ Karotte/ Gurke/ Tomate/ Pinienkerne/ hausgebackenes Brot	10
- Mit Hähnchenspieße	15
- Mit Ziegenkäse im Knuspermantel/ Aprikosenchutney	15,5

Vegetarisch

Gelbes Thai-Curry „leicht pikant“ Kokossauce/ Wokgemüse/ Jasminreis	15,5
Kartoffelgnocchi „saisonal gefüllt“ Basilikumpesto/ mediterranes Gemüse/ sonnengetrocknete Tomaten/ Pesto	16,5

Unsere Empfehlungskarte:

Auf ihr sind wöchentlich wechselnde Gerichte zu finden. Wir wünschen guten Appetit.



Fleisch

Sauerfleisch „vom Susländer Schwein“ Remouladensauce/ Bratkartoffeln/ Wildkräutersalat	15,8
Roastbeef „rosa“ vom Husumer Rind Kalt serviert/ Remouladensauce/ Bratkartoffeln/ Wildkräutersalat	19,5
Schnitzel „Wiener Art“ vom Susländer Schwein Bratkartoffeln/ Preiselbeeren/ Gurkensalat	16,8
Gelbes Thai Curry „leicht pikant“ Hähnchenstreifen/ Kokossauce/ Wokgemüse/ Jasminreis	18,5
Waldpilzpfanne Schweinefiletmedaillons/ Waldpilze in Rahm/ Kräutersaitlinge/ Wildkräutersalat/ Kartoffelkroketten	19,8

Fisch & Mee(h)r

Hausgemachte Bandnudeln „Aglio e Olio“ Garnelen & Riesengarnelen/ Olivenöl/ Knoblauch/ bunte Tomaten/ Parmesan	20
--	----

Für unsere Kids

Chicken Crossies „hausgemacht“ Gebratenes Gemüse/ Steak-House Pommes/ Ketchup	8
Kleines Schweineschnitzel Gebratenes Gemüse/ Kartoffelstampf	8

Unsere Empfehlungskarte:

Auf ihr sind wöchentlich wechselnde Gerichte zu finden. Wir wünschen guten Appetit.



Unsere beliebten Steaks

Rumpsteak „vom Husumer Rind“	250g	19
(Von besten Rindern aus Schleswig-Holstein)	350g	27
	500g	38
Rinderfilet vom Holsteiner Weiderind	180g	22
(Von besten Rindern aus Schleswig-Holstein)	250g	31
	400g	49

Zu unseren Steaks reichen wir hausgemachte Kräuterbutter

Beilagen

Hausgemachte Sauce Bearnaise	2,5	Blattspinat	4
Gebratene Pilze & Zwiebeln	3,5	Bratkartoffeln	3,5
Steak-House Pommes	3,5	Süßkartoffelpommes mit Trüffelmayo	5
Hausgemachter Cole Slaw	3,5	Mediterranes Gemüse	4
Ofenkartoffel mit Sour Creme	4	Wildkräutersalat „mariniert“	4

Tapas & Antipasti

Antipastiplatte „klein“	11
Eingelegte Gemüsevariationen/ Pimentos de Padron/ eingelegter Schafskäse/ Oliven/ Ajoli/ hausgebackenes Brot	
Antipastiplatte „groß“	19,5
Eingelegte Gemüsevariationen/ Pimentos de Padron/ eingelegter Schafskäse/ Oliven/ Vitello tonnato/ Parmaschinken/ Fenchelsalami/ Ajoli/ hausgebackenes Brot	
Tapasplatte „klein“	13
Datteln im Speckmantel/ Hähnchenspieß/ kanarische Kartoffeln/ Hackbällchen in pikanter Tomatensauce/ Chorizo/ eingelegter Schafskäse/ Garnelen/ Ajoli/ Mojo-Sauce/ hausgebackenes Brot	
Tapasplatte „groß“	23
Datteln im Speckmantel/ Hähnchenspieße/ kanarische Kartoffeln/ Hackbällchen in pikanter Tomatensauce/ Chorizo/ eingelegter Schafskäse/ Garnelen/ Oliven/ Ajoli/ eingelegtes Gemüse/ Manchego/ Fenchelsalami/ Mojo-Sauce/ hausgebackenes Brot	
<i>Unsere große Tapasplatte eignet sich ideal für 3-4 Personen als Vorspeise</i>	

Unsere Empfehlungskarte:

Auf ihr sind wöchentlich wechselnde Gerichte zu finden. Wir wünschen guten Appetit.