

JANUAR - HIGHLIGHTS

CULINARY SPECIALS IN JANUARY

VORSPEISEN | *STARTERS*

Lachs-Spinat-Strudel ^{1,3,4,7} | Feldsalat | Balsamico-Himbeer-Dressing € 14,50
Salmon-spinach strudel | lamb's lettuce | balsamic raspberry dressing

SUPPEN | *SOUPS*

Karotten-Ingwer-Suppe ⁷ | gebratene Riesengarnele ² € 9,50
Carrot and ginger soup | fried king prawn

VEGETARISCH | *VEGETARIAN*

Rote Bete Gnocchis ^{7,12} | Beurre Blanc ⁷ | Blattspinat mit Trüffelöl € 21,00
Beetroot gnocchi | beurre blanc | leaf spinach with truffle oil

FLEISCH | *MEAT*

200 g Entrecote | Pflaumen-Chutney € 29,50
 Sautierte Champignons ⁷ | Süßkartoffel Püree ⁷
200 g entrecote | plum chutney | sautéed mushrooms | sweet potato puree

Dithmarscher Grünkohl ^{1,7,10} € 21,00
 Kasseler | Kohlwurst | Schweinebacke | kleine gebratene Kartoffeln ⁷
Dithmarscher curly Kale
Slice of cured pork | cabbage sausage | pork cheek | small fried potatoes

DESSERT | *SWEETS*

Fächer von der Rotweibirne ¹² € 9,00
 Orangen-Mascarpone-Crème ⁷ | Marzipansauce ¹²
Slices of red wine pear | orange mascarpone cream | marzipan sauce