



Vorspeisen und Salate

gemischter Gartensalat – auch als Beilage 4,80

klassischer Cesarensalat mit Brotroutons und Parmesanspänen 7,80

„Sommersalat“ mit gebratenen **frischen Pfifferlingen**
(80g) **9,80** auch als Hauptgang (120g) **14,20**

Pfifferlingsquiche mit Kräutercreme an Salatbouquet 10,40

Suppen

Tomatenessenz mit Basilikumnocken 6,10

Karotten-Kokos-Cilli-Cappuccino mit frittiertem Wachtelschenkel 6,80

Gazpacho (kalte Gemüsesuppe) mit Knoblauchbrot 6,90

Cappuccino von Pfifferlingen 7,50

Vegetarisch

Hausgemachte Steinpilzravioli in Safranschaum mit gebratenen Kräuterseitlingen, Kirschtomaten und Wildkräutersalat 16,40

Sommerliche Gnocchipfanne mit Blattspinat, Pilzen, Lauchzwiebeln, Kirschtomaten und Parmesanspänen 16,80

Fisch

Ganze Scholle (fast grätenfrei)

„Büsumer Art“ mit **Krabben, Kartoffeln und Blattsalaten 20,40**
oder „Müllerin“ mit **Petersilienkartoffeln und Salat 18,80**

Gebackenes Fischfilet mit Remoulade, Butterkartoffeln und Schmorgurken 13,90

Black Tiger Garnelen (4) auf Zucchini-Paprikaragout, mit Aioli und Knoblauchbrot 19,90

Lachs-Zucchini-Burger mit Kartoffelwedges 18,20

Sie haben die Möglichkeit sich ihr persönliches Menü zusammenzustellen

3 Gänge (Suppe, Hauptgang, Dessert) 29,00
3 Gänge (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) 31,50
4 Gänge (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert) 37,50