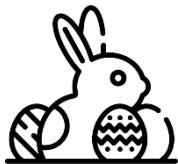


UNSER *Menü*
ZUR FEIER DES TAGES



Vorspeise

Warm geräuchertes
Lachsfilet auf Apfel – Lauchsalat mit
Meerrettich
€ 13,50

Carpaccio von der roten Beete
mit warm geräucherter Entenbrust
Preiselbeer – Meerrettich Sahne
€ 12,50

Suppen

Fischsuppe ‚Fischerhuder Art‘
mit Lachsklößchen, Gemüsestreifen, und
Zander
€ 8,50

Cremesuppe vom Grünen Erbsen
mit gebratener Gamba
€ 6,50

Hauptgang Fisch

Kabeljau auf der Haut gebraten
Mit Linsengemüse und Zitronen Butter Sause
Kleine gebratene Kartoffel
€ 22,50

Fischerhuder Fischteller
Lachs, Schollenfilet, Zanderfilet gebraten
auf Bratkartoffel Senfsauce
und Blattsalaten
€24,80





Vegetarisch

Klassisches Risotto mit Rucola,
getrockneten Tomaten
und Parmesan
€ 12,50

Spargel -Bärlauch Quiche mit
Wildkräuter
€14,50

Hauptgang Fleisch

Hausgemachte Rindsroulade
gefüllt mit Speck, Gewürzgurke und Zwiebeln;
dazu Gemüse der Saison und Salzkartoffeln
€ 19,80

Das Beste vom Lamm Lammkrone rosa gebraten
mit Kräuterkruste und geschmorte Lammkeule
mit Rosmarin Thymian gebraten
dazu Ratatouille Gemüse
und Kartoffelgratin
€ 28,50

Maispoularde auf der Haut gebraten
mit Wurzelgemüse, Balsamico-jus
und kleinen gebratenen Kartoffeln
€ 19,80

Dessert

Tiramisu mal anders
Mit Beerenfrüchten, Honig und Balsamico
€ 7,50

Rote Grütze mit Vanilleeis
€ 5,50

Bremer Welfenspeise mit Weinschaum
€ 5,00

