

Vorspeisen und kleine Gerichte

Vorspeisen

Kleikartoffeln in Meersalzwasser gegart & Aioli	7,50 €
Carpaccio mit Olivenöl, Limone & Parmesan verfeinert	14,90 €
Gegrillte Wildfang-Rotgarnelen mit Aioli & Baguette	13,90 €
„Freches Miesmuschelpfännchen“ pikant verfeinert mit frischem Chili, Speck, Knoblauch, Zwiebeln & Kräutern, dazu reichen wir Baguette	12,90 €
Rote Beete – Lachs Carpaccio auf Zuckerschoten-Tomatensalat verfeinert mit Zitronen-Olivenöl dazu reichen wir Baguette	16,90 €
oder vegan als Rote Beete – Rettich Carpaccio	13,90 €

Suppen

Feines Pfifferlingsüppchen mit Kräutern und Sahne & Baguette	7,90 €
Feine Nordsekrabbenuppe & frisches Baguette	12,90 €

Hauptspeisen

Vegetarische & vegane Gerichte

„Vegetarischer Teller“ in Butter und Frühlingszwiebeln geschwenkte Drillingspalten, karamellisierte deutscher Spargel, Zuckerschoten, Rettich & Möhren serviert mit Buttersauce & saisonalem Salat (<i>auch vegane Zubereitung möglich</i>)	17,90 €
Pfifferlinge auf Bandnudeln in feinem Parmesan-Weißweinsößchen mit Ruccola	20,90 €
„Räuchertofu-Pfifferlingspfännchen“ , gegrillter Räuchertofu mit Pfifferlingen und Kartoffeln, verfeinert mit Chili, Lauchzwiebeln und einer Kräuter-Cashewcreme im Gußeisenpfännchen serviert & saisonaler Salat	23,90 €

Sommerspezialitäten

„Pfifferlingsrumpsteak“ Rumpsteak serviert mit Pfifferlingen in Speck und Zwiebeln gebraten, dazu reichen wir in Butter & Frühlingszwiebeln geschwenkte Drillingspalten	31,90 €
„Schnitzel mit Pfifferling-Rahmsauce“ dazu reichen wir Ur-Pommes	25,90 €
Großer bunter Sommersalat mit gebratenen Pfifferlingen , dazu reichen wir Baguette	15,90 €
...mit gegrillten Streifen vom Rumpsteak 19,90 €, ...mit gegrilltem Lachs 19,90 €	

Wir empfehlen Ihnen eine Portion gebratene Pfifferlinge auch zu anderen Gerichten

Portion gebratene Pfifferlinge mit Speck und Zwiebeln	6,90 €
Portion gebratene Pfifferlinge nur mit Zwiebeln	5,90 €

Vom Rind

Rumpsteak mit einer Pfefferrahmsauce , frischem Gemüse & Ur-Pommes	26,90 €
Rumpsteak mit einer Senf-Zwiebelkruste , Speckbohnen & Bratkartoffeln	26,90 €
Rumpsteak & gegrillte Wildfang-Rotgarnelen mit Ur-Pommes, Kräuterbutter & Aioli	30,90 €

Vom Schwein

Geschmorte Bäckchen vom Ibericoschwein , in Rotweinjus mit karamellisierten Nüssen serviert mit angebratenem Apfel & Chicorée verfeinert mit Balsamico & in Butter und Frühlingszwiebeln geschwenkte Drillingspalten	28,90 €
„Schnitzel Holsteiner Art“ , mit Bratkartoffeln, Gemüse & Spiegelei	19,90 €
Champignon-Rahmschnitzel mit Pommes & saisonalem Salat	21,90 €
„Ostfriesen-Schnitzel“ mit Krabben auf Spiegelei , Bratkartoffeln & saisonaler Salat	24,90 €

Vom Lamm

Lamm-Medaillons mit einer Kräuterkruste, Speckbohnen & Rosmarindrillinge 27,90 €

Vom Federvieh

Landhuhnbrustfilet mit **krossem Speckmantel** auf Kartoffelstampf dazu im Papiernest gebackener Friesen-Feta, Kirschtomätchen & Thymian 22,90 €

Nordseekrabben & Garnelen

„**Krabbenteller**“ Nordseekrabben mit Bratkartoffeln, zwei Spiegeleiern & Salatbeilage 19,90 €

Gegrillte Riesengarnelen mit Aioli, Ur-Pommes & saisonaler Salat 18,50 €

Matjes (pro Portion drei Matjesfilets)

Matjes mit **Friesen-Stipp**, Bratkartoffeln und Salatbeilage 16,50 €

Matjes mit **Speckbohnen** & Kartoffelschnee 16,90 €

Fisch-Spezialitäten

Kochfisch Kabeljau mit **Senfsauce**, dazu in Butter und Frühlingszwiebeln geschwenkte Drillingsspalten & saisonaler Salat 17,90 €

„**Landunter**“ Kabeljau mit einer **Kräuterkruste**, Bratkartoffeln & saisonalem Salat 21,90 €

„**Seetangteller**“ Kabeljaufilet auf **Blattspinat mit Speck, Senfsauce** & Bratkartoffeln 21,90 €

„**Ebbe & Flut**“ Schollenfilet mit **ausgelassenem Speck**, Salzkartoffeln, Buttersauce & saisonaler Salat 21,90 €

Lachs-Lauch-Bandnudeln an feiner Meerrettich-Zitronen-Sahnesauce 19,90 €

„**Loup de mer**“ Wolfsbarsch kross auf der Haut gebraten mit **Erbsen-Kartoffelstampf** dazu Blüten-Zitronenmeersalzbutter & in Butter geschwenkte Frühlingszwiebeln 24,90 €

Ganze Rotzunge (ohne Kopf), mit Buttersauce, Salzkartoffeln & saisonaler Salat 22,90 €

Fangfrische Seezunge (ohne Kopf), dazu in Butter und Frühlingszwiebeln geschwenkte Drillingsspalten, Buttersauce & saisonaler Salat 30,90 €

„**Fischteller Käthe**“ verschiedene Fischfilets mit Remoulade, & in Butter und Frühlingszwiebeln geschwenkte Drillingsspalten & saisonaler Salat 21,90 €

„**Fischteller Karl**“ verschiedene Fischfilets & **Nordsee-Krabben** mit Remoulade, Bratkartoffeln & saisonaler Salat 26,90 €

„**Käthe & Karls söven**“ 7 Meeresspezialitäten für 2 (*mehr Personen mit Aufpreis möglich*) mit Remoulade, Blüten-Zitronenmeersalzbutter, Bratkartoffeln & saisonaler Salat 59,90 €

Unsere Desserts

„**Doppeltes Käthchen**“ Feine Schokoladencreme auf einem warmen Schokoladenküchlein 9,50 € dazu karamellisierte Nüsse, frische Erdbeeren auf einem schwarz-weißen Schokoladenspiegel

„**Mousse au chocolat**“ mit saisonalen Früchten & Sahne 8,50 €

„**Creme Fresena Bavaria**“, Sauerkirschen & Mascarponecreme treffen auf rauhen Schokoladenbiscuit mit oder ohne kleinem Geheimnis & Sahne 8,00 €

„**Sweet Dutch Baby**“, frische Erdbeeren & Rahm auf einem Ofenpfannkuchen im Gusseisenpfännchen serviert mit Vanilleeis & Sahne 8,50 €