

LÖFFEL- UND GABELGERICHTE

Klare Tomatenconsommé Basilikum Mozzarella	11,00
Mulligatawny Currycremesuppe Melonenperlen im Kokosmantel	12,00
Caesar Salad Parmesan Kracherle	16,50
mit Putenbruststreifen	20,00
Vitello Tonnato vom Kalbsrücken Thunfischsauce Kapern	23,00
Carpaccio vom US-Beef Kräutermantel Rucola Balsamicoglaze Parmesan	22,00
Frühlingsrolle eigene Herstellung Mangochutney gebratene Garnelen	19,00
Ziegenfrischkäse karamellisiert Norderneyer Seeluftschinken Pflaumenglace	21,00
Thunfisch-Tartar Limonenglace Schalottenwürfel Seespargel	23,00

PASTA- UND ZWISCHENGERICHTE

Gnocchi Pesto Pinienkerne Kräuterseitlinge	20,50
Penne Ratatouille mit Garnelen	17,00 22,00

VEGANE GERICHTE

Vegane Spaghetti Bolognese	17,00
Gegrillte Tofuschnitte Sesam-Spitzkohl Gebratene Frühkartoffel	21,50

KEIN FLEISCH, ...

Schollenfilet „Friesisch“ Nordseekrabben Speck Zwiebeln Gurkensalat Salzkartoffeln	27,00
Kabeljaufilet Blumenkohl Pinienkerne Kartoffelpüree Kapern	30,00
Dit und Dat van Fisch tagesfrische Auswahl Bratkartoffeln Salat Remouladensauce	30,00

... KEIN FISCH

Cordon bleu Kalbsschnitzel Höhlenkäse gekochter Schinken Rahm-Karotten Pommes Sauce Béarnaise	29,50
Filet vom Küstenrind Rahm-Champignons Kartoffeltaler	42,00

UNSER SÜSSES ENDE

Mousse au Chocolat	13,00
Crème Brûlée Früchte	12,00
„Chefs Lieblingsbecher“ Spaghetti-Eis Vanilleeis Erdbeersauce weiße Schokoraspeln Sahne	9,50

Greetsieler Konditoreis

je Kugel 2,50
Sahne 0,50

Eissorten:
Vanille | Schokolade | Stracciatella | Kokos |
Haselnuss | Erdbeere | Kirsche | Joghurt | Zitrone |
Sanddorn