

SPÄTSOMMER IM ZUMNORDE



Caipirinha Lachs
Hausgebeizter Lachs mit Limetten, Rohrzucker und weißem Rum
dazu Ofenbaguette

10,90 €

à la Tapa serviert

8,90 €

Saiblings Tatar mit Kürbis^{*15,22}

10,90 €

à la Tapa serviert

7,90 €

Meeresfrüchteflammkuchen
mit Tomatensauce, Muscheln, Shrimps, Calamari, Fenchel und Oliven^{*11,14,15}

11,90 €

Miesmuschel „Ostfriesische Art“
Mit Wurzelgemüse im Weißweinsud dazu Ofenbaguette^{*11,14,15}

13,90 €

Miesmuscheln „Italienische Art“
In Tomatensauce mit Knoblauch, Fenchel und Zucchini dazu
Kräuterbaguette^{*11,14,15}

14,90 €

Spaghetti mit Venusmuscheln
Mit Knoblauch, Zitrone, Petersilie und Weißwein dazu Grana Padano^{*14,15}

15,90 €

Surf & Turf
180gr Rumpsteak mit gebratenen Riesengarnelen dazu Kräuterkartoffeln
Sauce Aoli und Salat^{*14,15}

32,90 €

FÜR ZWEI PERSONEN

LAND ENTE
AUS DEM OFEN

AM TISCH TRANCHIERT, IN 3 GÄNGEN SERVIERT



Spätsommersalat
mit geräucherter Entenbrust

Die Brust mit Rotweinjus
mit Birnen-Bohngemüse
und Steinpilz-Kartoffelgratin

Himbeer-Sorbet
mit Prosecco Rotfruchtig aufgefüllt

Die entbeinte Keule
mit Kürbis Risotto und Wildkräutersalat

*11,12,14,15,

pro Person 39,90 €