



SPEISEN

Graved Lachs mit Dill-Senf-Sauce, Rösti an Salatbouquet	12,80 €
Krabbenstulle Nordseekrabben mit Cocktail-Dill-Sauce mariniert auf geröstetem Roggenbrot	7,50 €
Scholle Finkenwerder Art Im ganzen gebratene Scholle mit Speck und Petersilienkartoffeln	27,00 €
Labskaus mit Spiegelei Norddeutscher Kartoffelstampf mit Roter Beete, Corned Beef, Spiegelei, eingelegter Hering und Gewürzgurke	14,80 €
Matjes Hausfrauen Art Leicht geräucherte Matjesfilets in Schmandsauce mit roten Zwiebeln, Gewürzgurken und Äpfeln, Salzkartoffeln und ein Salatbouquet	15,50 €
Sylter Deichlammrücken Rosa gebratener Sylter Deichlammrücken auf „Beer'n, Boh'n un Speck“ mit Kartoffeln	34,90 €
Skyr-Spinat-Maultaschen Hausgemachte Skyr-Spinat-Maultaschen mit Birnen und grünen Bohnen in Butterglace	17,90 €

DESSERT

Rote Grütze mit Vanillesauce	6,50 €
-------------------------------------	---------------

