

*Liebe Gäste,
In unserer Küche wird alles frisch und a`la minute für Sie
zubereitet. Daher bitten wir Sie ab 6 Personen einheitlicher zu
bestellen, damit wir Frische nicht nur
alleine optisch ,sondern auch geschmacklich garantieren
können.*

Vorspeisen

<i>Salatteller Tannenbaum mit Kräuter French- Dressing und Baguette</i>	€	4,50
<i>Carpaccio vom Rinderfilet mariniert mit Balsamicodressing, gerösteten Pinienkernen und Peccorino</i>	€	7,00
<i>Gratinierter Schafskäse mit Gemüse und Kräutern vom Wochenmarkt dazu servieren wir hausgebackenes Brot</i>	€	7,00
<i>Der „blaue Schwede“ als Reibekuchen mit Hausgebeizten Lachs</i>	€	6,50

Suppen

<i>Tomatensuppe mit Mozzarella und frischem Basilikum</i>	€	4,00
<i>Italienische Minestrone mit Chesterstange</i>	€	4,50

Fischgerichte

***Gebratenes Zanderfilet auf bunten Wurzelgemüse
mit blauen Kartoffelschnee*** € 16,50

***Nordseescholle „Büsumer Art“ mit Norseekrabben
Salzkartoffeln und Gurkensalat*** € 16,50

Räucherfischtage im Tannenbaum

***Räucherfischfreunde aufgepasst,
Frisch und warm aus dem Hauseigenem Räucherofen
direkt auf dem Teller.***

***Aal, Forelle, Makrele und Stremellachs mit
Bratkartoffeln, Rührei
Schwarzbrot und
2 verschieden Soßen***

Inkl. 1 Flasche Wein und Wasser

Für 4 Person

65,00 €

Nur auf Anmeldung!!

Rustikale Gerichte zum Verwöhnen

<i>Schnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln und Salat</i>	€	11,00
<i>Herrentoast mit Salat</i>	€	13,00
<i>Roastbeef kalt, mit hausgemachter Remouladensauce, Bratkartoffeln und gemischtem Salat</i>	€	11,50
<i>Bauernfrühstück mit Katenschinken und Gewürzgurke</i>	€	7,00
<i>Hauseingelegtes Sauerfleisch mit roter Bete und Bratkartoffeln</i>	€	8,00
<i>Drei Spiegeleier mit Bratkartoffeln und Salatbeilage</i>	€	7,50
<i>Chefsalat mit Thunfisch, Kochschinken, Käse und gekochtem Ei</i>	€	8,50
<i>"Strammer Max" Gewürfelter Katenschinken auf Brot mit Spiegeleiern</i>	€	7,50

Pasta aus frischen Teigwaren

<i>Tagliatelle "Toscana"</i> <i>Gebratene Schweinefiletmedaillons auf Blattspinat in Frischkäsesauce mit Pinienkernen und Kirschtomaten</i>	€	12,90
<i>Penne mit gebratenen Lachs in Gorgonzolasauce und gegrillten Kirschtomaten</i>	€	12,50

Fleischgerichte

American Beef

***Entrcôte (Ribeye) vom Black Angus Rind mit einer
Backkartoffel und Kräuterquark dazu servieren
wir einen Tomatensalat*** € 19,50

***Spanferkelrücken mit gebratenen Pfifferlingen und
Kartoffelküchlein*** € 15,50

***Tannenbaumpfanne mit Schweinemedallions,
Grillwurst, Gemüsebeilage und Bratkartoffeln*** € 14,00

***Ochsenrumpsteak "Strindberg" mit Dijon-
Senfkruste, Butterbohnen und Bratkartoffeln*** € 16,00

Filetteller

***Rinder-, Schweine- und Lammfilet mit Kräuterbutter,
Meerrettich, Champignons ,Butterbohnen und
Bratkartoffeln*** € 14,50

American Beef

***Die Fleischrinderrassen Black Angus und Hereford bilden die
Grundlage für den hervorragenden Ruf des American Beef.
Der kernige – herzhafte Geschmack mit der starken
Fettmaserung
ist legendär und wird durch die spezielle Fütterung
in der Endmast erzielt.***

***Exportrinder für Europa unterliegen dem NHTC- Programm,
das die Einfuhr von Tieren regelt, die nicht mit hormonellen
Wachstumsförderern aufgewachsen sind.***

Dessert

<i>Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce</i>	€	3,50
<i>Eisbecher "Tannenbaum" mit drei Kugeln Rahmeis, frischen Früchten und Sahne</i>	€	4,00
<i>Cup Danmark Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne</i>	€	4,00
<i>Pflaumengelee mit Pfefferminz Eis</i>	€	5,50
<i>Spaghetti Eis</i>	€	4,00
<i>Krokanteisbecher mit Nusslikör und kandierten Walnüssen</i>	€	4,20

***Sollten Sie einmal Lust auf etwas anderes haben, was Sie nicht auf
unserer Speisekarte finden, dann sprechen Sie uns einfach an. Unsere
Küche hält immer noch ein paar Leckerbissen für sie bereit.
Kinder essen bei uns nur was Sie sich wünschen. Fragen Sie unser
Servicepersonal danach.***

***Falls Sie fragen haben, wo sich in unseren Speisen Zusatzstoffe
befinden, sprechen Sie uns an, wir helfen ihn gerne weiter.***