

Zum Einstieg

Blattsalate der Saison

an Olivenöl - Dressing

- mit gerösteten Kernen 4,50 €
- mit 5 gebackenen Knuspergarnelen und Chili-Dip 9,50 €

Fish & Chips

Dorschrücken im Tempura mit Parmesan-Pommes und Trüffelmayonnaise

11,50 €

Frisches Kartoffelrösti

mit Bio-Räucherlachs, Wakamé-Algen und Wachtelei

12,50 €

.....mit extra Greesieler Nordseekrabben

16,50 €

Spieß von Jakobsmuschel und Riesengarnele

auf orientalischem Couscous mit Limette, Ingwer und Basilikum

16,50 €

Suppen

Spargelcremesuppe

- mit Petersilie und Croutons

6,50 €

- mit Entengröstl

8,50 €

Kartoffel-Bärlauchsuppe

- mit Croutons

6,50 €

- mit Eismeergarnelen

9,50 €

Bitte beachten Sie folgendes bei Ihrer Bestellung:

Wir servieren max. 3 verschiedene Hauptgerichte am Tisch

(so verkürzen Sie Ihre Wartezeit und die der anderen Gäste)

Feines aus Fluss und Meer

Bouillabaisse „Puppenhaus“

WEINTIP: Rivaner Premium, BADEN

kräftige Fischsuppe mit verschiedenen Fischfilets, Garnelen, Muscheln und Gemüse, dazu hausgebackenes Kartoffelbrot und Knoblauchdipp 23,50 €

Garnelenpfanne

WEINTIP: Riesling trocken, BADEN

gebratene Riesengarnelen an frischen Bandnudeln mit Bärlauch, Kirschtomaten und Zucchini 23,50 €
mit extra Mies- und Venusmuscheln 27,50 €

Fischvariation „Puppenhaus“

WEINTIP: Rosé, Pfalz

- 3 verschieden zubereitete Fischfilets an Proseccosauce, garniert mit kleinen Gemüsen, dazu Dipperzer Butterkartoffeln 24,50 €

- 4 verschieden zubereitete Fischfilets an Proseccosauce, garniert mit kleinen Gemüsen, dazu Dipperzer Butterkartoffeln 29,50 €

mit gebratenen Riesengarnelen 4 € Aufpreis

Für Fleischliebhaber

„Hot Pot “ Feines aus dem Schmortopf

Geschmortes Dipperzer Limousin-Rind, serviert mit Bornholmer Rote Bete-Kohl und hausgemachten Semmelknödeln 20,50 €

Gratinierter Kalbstafelspitz

WEINTIP: Merlot, trocken, Pfalz

unter der Röstzwiebelkruste, mit gebratenen Gewürzgarnelen auf Spitzkohlgemüse mit handgemachten Kartoffelgnocchi 23,50 €
ohne Riesengarnelen 19,50 €

Zum süßen oder herzhaften Abschluss

Steirisches Kürbiskernöl oder Espresso
trifft hausgemachtes Vanilleeis im Glas 5,50 €

Crème brûlée ganz klassisch
mit marinierten frischen Erdbeeren 8,50 €

Frische Erdbeeren
mit Grande Manier mariniert, dazu hausgemachtes Vanilleeis 8,50 €

Spezialität des Hauses
selbst hergestelltes Eis und Sorbets,
aus frischen Zutaten, ohne Zusatzstoffe,
serviert mit hausgebackenem Hippengebäck je Kugel 2,50 €

Dazu vielleicht ein Heißgetränk...

Espresso 2,50 €

Doppelter Espresso 3,50 €

Kaffee 2,50 €

Cappuccino 3,00 €

Milchkaffee 3,50 €

Latte Macchiato 3,50 €

Tasse Tee 2,50 €

oder ein Schnapsel!

Schlitzer Himbeere, Williams oder Haselnuss 4,00 €

Birkenhof Himbeere oder Alte Mirabelle 4,00 €

Aha Kräuter 3,50 €

Bornholmer Traditionsaquavit 4,00 €

Bornholmer Bitter 4,00 €