

Zum Einstieg

„Blattsalate der Saison“

an Olivenöldressing mit gerösteten Kernen 7,90 €
- mit 5 gebackenen Knuspergarnelen und Chili-Dip 13,50 €

„Knuspergarnelen - solo“

mit Chili-Dip und hausgebackenem Kartoffelbrot 5 Stück 7,50 €
10 Stück 14,00 €

„Spargel-Toast“

frisch gekochter Spargel mit gekochtem Keulenschinken und
frischen Nordseekrabben auf Butters toast, überbacken
mit Bärlauchhollandaise und altem Gouda 15,50 €
ohne Nordseekrabben 12,50 €

„Rösti & Matjes“

Frisch gebackenes Kartoffelrösti mit Matjes aus dem Aalrauch,
Senfsaat, Apfel und Roter Beete 13,50 €

„Ziegenkäse mit Bornholmer Zitronenöl“

mariniert, dazu Mirabellen-Chutney und geröstete Mandeln 9,50 €

Suppen

„Gemüsecremesuppe“

mit Rukola - Winzlingen (Sprossen), Croutons und Skyr 9,50 €

„Spargelcremesuppe“

- mit Croutons und Petersilie 9,50 €
- mit frischen Nordseekrabben 13,50 €
- mit gebackener Jakobsmuschel 15,50 €

„Hummerschaumsuppe“

- mit Litschi und Minze 12,50 €
- mit Hummerfleisch, Litschi und Minze 17,50 €

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

WEINTIP: Rivaner, Baden

„Ragout vom Steinbeißer“

mit gebratenen Riesengarnelen oder Miesmuschelfleisch und
Brokkoli in Rieslingsauce, dazu Dipperzer Butterkartoffeln

mit Riesengarnelen	32,50 €
mit Miesmuschelfleisch	29,50 €
ohne Garnelen oder Muscheln	26,50 €

„Nordsee-Schollenfilet“

WEINTIP: Weißburgunder, Baden

gefüllt und in Panko gebraten, mit hausgemachter Remoulade
dänischer Art, Petersilienkartoffeln und einem kleinen Salat

	27,50 €
mit Garnelen	33,50 €
mit Krabben	34,50 €

Fischvariation „Puppenhaus“

WEINTIP: Sauvitage, Franken

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

34,50 €

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

39,50 €

mit gebratenen Riesengarnelen **6 € Aufpreis**

Für Fleischliebhaber

„Kalbstafelspitz unter der Bärlauchkruste“

WEINTIP: Rose, Baden

an zweierlei Spargelgemüse mit Kartoffel-Sesam- Gnocchi

26,50 €

„Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust“

WEINTIP: Merlot, Pfalz

mit Waldpilzrahm und Spitzkohlgemüse, serviert mit
hausgemachten Semmelknödeln

28,50 €

Zum süßen Abschluß

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

„Creme brulée“
mit marinierten Erdbeeren 9,50 €

„Kleiner Käseteller“
3 verschiedene Sorten, garniert mit Weintrauben, Feigensenf und
hausgebackenem dänischen Vollkornbrot 11,50 €

„Hausgemachte Eiskrem und Sorbet“
aus frischen Zutaten, ohne Zusatzstoffe oder Geschmacksverstärker,
serviert mit hausgebackenem Hippen-Waffelgebäck,
verschiedene Sorten auf der Tageskarte je Kugel 2,80 €

Dazu vielleicht ein Heißgetränk...

Espresso	3,00 €
Doppelter Espresso	4,00 €
Kaffee	3,00 €
Cappuccino	4,00 €
Milchkaffee	4,00 €
Latte Macchiato	4,00 €
Tasse Tee	2,50 €



oder ein Schnapserl

Birkenhof Haselnuß	4,00 €
Birkenhof Himbeere, Birne oder Alte Mirabelle	4,00 €
Aha Kräuter	3,50 €
Bornholmer Traditionsaquavit	4,00 €
Ramazotti	3,50 €