



## Herbstliche

### Kürbisgerichte

**Vorab einen erfrischenden**  
 „OstfriesenKir“ Sanddornlikör mit  
 Sekt aufgefüllt 5,60

**Fischcremesuppe mit Meeresfrüchten**  
 (7,9,12,13)  
 9,00

**Hokkaido-Kürbiscremesuppe**  
 mit Gemüswürfeln und Öl von  
 „Hartlieb“ (6,7,9) 7,20  
 mit Krabben 8,20

\*\*\*\*\*

**Kürbis – Chili – Ragout**  
 - mit Seelachsfilet (1,4) 20,90  
 - mit Skantjes(1,4) 21,90  
 - mit Zanderfilet(1,4) 26,90  
 - Lammfilet (1,4) 30,90

**Die oben genannten Gerichte**  
**werden mit Basmati – Kräuterreis**  
**serviert.**

\*\*\*\*\*

**Kürbiskern – Parfait** mit weißer  
 Schokolade auf Waldfrucht – und  
 Bourbon - Vanille – Sauce mit  
 Krokant und Hohlhippe(5,7,12)  
 9,50

## Skantjes

Die **Kliesche** (*Limandalimanda*), auch  
**Scharbe, Eisflunder, Rauhe Scholle** und  
**ostfriesisch Skantjes** genannt ist  
 ein Plattfisch. Der Hauptraum der Verbreitung  
 ist die südliche Nordsee.



**Skantjes**  
 gebraten, mit Kleikartoffeln,  
 Buttersauce und Salatteller  
 (3,10) 20,50

**Skantjes nach Finkenwerder Art**  
 gebraten, mit ausgelassenem  
 Zwiebel-Schinkenspeck, kleinem Salat  
 und Salzkartoffeln  
 (1,3,4,7,10) 21,90

**Plattfischsteller** Seezunge, Scholle und  
 Skantje mit zerlassener Butter,  
 Salzkartoffeln und kleinem Salat  
 (1,4,7,9,10) 23,90

**Skantjes nach Büsumer Art** mit  
 Krabben und Zwiebel-Schinkenspeck  
 belegt, hiesigen Kleikartoffeln und  
 kleinem Salat(1,4,7,9,10) 27,50

### Unsere Weinempfehlung

#### 2021er Kühling Grauburgunder

**QbA(Bio Wein)**

**trocken, vollmundiger Wein**

**Flasche 0,75 l 30,90**

1 Gluten 2. Krustentiere 3. Ei 4. Fisch 5. Erdnuss 6. Soja 7.  
 Lactose 8. Schalenfrüchte 9. Sellerie 10. Senf 11. Sesam 12.  
 Sulfid 13. Lupinen 14. Weichtiere/Molusken 15. Benzolsäure