



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