



Herbstliche Kürbisgerichte

Vorab einen erfrischenden
„OstfriesenKir“ Sanddornlikör mit
Sekt aufgefüllt 5,80

Kürbis-Bruschetta
mit Basilikum-Tomaten-Pesto mit
Parmesan und Salatbukett (1,9) 8,50

Fischcremesuppe mit Meeresfrüchten
11,90

Hokkaido-Kürbiscremesuppe
mit Gemüsewürfeln und Öl von
„Hartlieb“ (6,7,9) 7,60
mit Krabben (6,7,8,9) 9,90

Kürbis – Chili – Ragout
- mit Seelachsfilet (1,4) 24,90
- mit Skantjes (1,4) 25,90
- mit Zanderfilet (1,4) 30,90
- Lammfilet (1,4) 34,90

Die oben genannten Gerichte
werden mit Basmati – Kräuterris
serviert.

Kürbiskern – Parfait mit weißer
Schokolade auf Waldfrucht – und
Bourbon - Vanille – Sauce mit Kro-
kant und Hohlhippe (5,7,12) 10,50

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) 23,00

Skantjes nach Finkenwerder Art
gebraten, mit ausgelassenem
Zwiebel-Schinkenspeck, kleinem Salat
und Salzkartoffeln
(1,3,4,7,10) 24,90

Plattfischsteller Seezunge, Scholle und
Skantje mit zerlassener Butter, Salz-
kartoffeln und kleinem Salat
(1,4,7,9,10) 28,90

Skantjes nach Büsumer Art mit
Krabben und Zwiebel-Schinkenspeck
belegt, hiesigen Kleikartoffeln und
kleinem Salat (1,4,7,9,10) 30,50

Unsere Weinempfehlung

2021er Kühling Grauburgunder

QbA (Bio Wein)

trocken, vollmundiger Wein

Flasche 0,75 l 31,90

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. Lupininen 14. Weichtiere/Molusken
15. Benzolsäure