



Herbstliche Kürbisgerichte

Vorab einen erfrischenden
„OstfriesenKir“ Sanddornlikör mit
Sekt aufgefüllt 6,00

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

Fischcremesuppe mit Meeresfrüchten
12,50

Hokkaido-Kürbiscremesuppe
mit Gemüsewürfeln und Öl von
„Hartlieb“ (6,7,9) 7,90
mit Krabben (6,7,8,9) 10,90

Kürbis – Chili – Ragout
- mit Gemüse-Röstis 21,90
- mit Seelachsfilet (1,4) 25,90
- mit Skantjes (1,4) 26,90
- mit Zanderfilet (1,4) 31,90
- Lammfilet (1,4) 36,90

**Die oben genannten Gerichte (außer
Kürbis-Chili-Ragout) werden mit
Kräuterreis 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) 24,00

Skantjes nach Finkenwerder Art
gebraten, mit ausgelassenem
Zwiebel-Schinkenspeck, kleinem Salat
und Salzkartoffeln
(1,3,4,7,10) 26,90

Plattfischsteller Seezunge, Scholle und
Skantje mit zerlassener Butter, Salz-
kartoffeln und kleinem Salat
(1,4,7,9,10) 35,50

Skantjes nach Büsumer Art mit
Krabben und Zwiebel-Schinkenspeck
belegt, hiesigen Kleikartoffeln und
kleinem Salat (1,4,7,9,10) 33,50

Unsere Weinempfehlung

2023er Witthus Grau
Grauburgunder trocken,

Deutscher Qualitätswein Kaiserstuhl
Karaffe 0,2l 7,20
Flasche 0,75l 24,90

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