

## *Seeschlösschen-Menü*

*Büsumer Krabben mit marinierter Avocado  
und Kräuter-Limonen-Vinaigrette*

\*\*\*

*Gebratene Barbarie Entenbrust mit Gewürzjus, Granny Smith  
Speck-Rosenkohl und Kartoffelknödel*

\*\*\*

*Krokantparfait mit Eierlikör und Zwetschgenröster*

45.00

## *Suppen*

<i>Holsteiner Kartoffelsuppe mit Büsumer Krabben</i>	9.50
<i>Hummerrahmsuppe mit gebratener Garnele und buntem Gemüse</i>	9.90
<i>Kürbisessenz mit Grießklößchen</i>	8.50

## *Salate*

<i>Bunte Blattsalate mit Grana Padano, Pinienkernen und Croûtons</i>	8.50
<i>Salatteller mit Balsamico-Dressing, gebratenen Pilzen und Putenbruststreifen</i>	15.90
<i>Salatteller mit Kräuter- Dressing, gebratenen Fischfilets und Granatapfelkernen</i>	16.90

## *Vorspeisen*

<i>Rindercarpaccio mit Oliventapenade, Grana Padano, Pinienkernen und Grissini- Stange</i>	17.90
<i>Büsumer Krabben mit marinierter Avocado und Kräuter-Limonen-Vinaigrette</i>	21.50
<i>Halber Hummer (ca. 300g) mit zweierlei Saucen und Salat</i>	24.90
<i>Französische fine de claires Austern mit Zwiebelvinaigrette und Chesterbrot</i>	St. 4.90
<i>Büffel-Mozzarella mit bunten Tomaten, Blütensalat, Pesto und Tomatensorbet</i>	14.90
<i>Bruschetta, italienisches Röstbrot mit Tomaten und Basilikum</i>	8.50
<i>30g Ossietra Kaviar mit bunten Beilagen</i>	69.00

*Meeresfrüchteplatte ab zwei Personen*

*Zwei halbe Hummer, sechs Austern, sechs gebratene Garnelen, Räucherlachs und Matjesfilet mit verschiedenen Saucen*

*p.P.45.00*

## *Pasta*

<i>Spaghetti alla Puttanesca mit gebraten Garnelen</i>	18.50
<i>Gnocchi mit gebratenem Kürbis, Tomaten, Pinienkernen und Rucola</i>	16.50

## *Fleisch*

<i>Gebratenes Rinderfilet mit Meerrettichkruste, Rotweinsauce Speckbohnen und Kartoffelgratin</i>	<i>35.00</i>
<i>Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln, Gurkensalat und Preiselbeeren kleine Portion</i>	<i>26.90 18.90</i>
<i>Filetspitzen vom Rind mit Pilzen, buntem Gemüse und Kartoffel-Mousseline</i>	<i>28.00</i>
<i>Gebratene Barbarie Entenbrust mit Gewürzjus, Granny Smith Rosenkohlblättern und Kartoffelknödel</i>	<i>29.00</i>
<i>Rosa gebratenes Lammcarree mit Thymianjus, Kürbispüree Rosmarinkartoffeln und Erbsenkresse</i>	<i>32.00</i>

## *Fisch*

<i>Im Ganzen gebratene Nordsee-Seezunge mit zerlassener Butter, Kräuterkartoffeln und Blattsalaten</i>	<i>je 100g 9,00</i>
<i>Seeteufelmedaillons auf Kichererbsen-Curry und Basmatireis</i>	<i>32.00</i>
<i>Gebratenes Dorschfilet mit Schnittlauchsauce getrüffeltem Spitzkohl in Rahm und Kartoffel-Meerrettich-Püree</i>	<i>28.00</i>
<i>Steinbuttfilet mit Kartoffelkruste, Zitronensauce, Kerbelwurzel-Mousseline gebratenem Gemüse und Buchenpilzen</i>	<i>35.00</i>
<i>Gebratene Schollenfilets mit Speckbutter, Büsumer Krabben Kräuterkartoffeln und Blattsalaten</i>	<i>24.90</i>

## *Dessert*

<i>Passionsfrucht- Bananen- Creme brûlée mit Kokoseis</i>	<i>7.90</i>
<i>Topfenknödel mit Zwetschgenröster und Walnusseis</i>	<i>9.50</i>
<i>Warmes Baileys- Törtchen mit flüssigem Kern Kumquatkompott und Stracciatella- Eis</i>	<i>9.50</i>
<i>Cantuccini (Biscotti) Mandel-Pinienkerngebäck mit einer Tasse Espresso Oder mit einem Glas Monbazillac 5cl</i>	<i>6.50 8,00</i>
<i>Internationale Käseauswahl vom Buffet</i>	<i>14.50</i>
<i>Fragen Sie gerne nach unserer Eiskarte</i>	

*Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene können auf einer extra Karte eingesehen werden.*