

MITTAGSKARTE

(VON 13:00-17:00 UHR)

SUPPEN & VORSPEISEN

KLARE FISCHSUPPE NACH „BREEGER ART“

mit Einlage aus Kabeljau und Seelachs
Fenchel, Dill, Kartoffel und Wurzelgemüse mit einem Hauch Pernod verfeinert
6.90 €

HERINGS-SCHNITTCHEN

Zarte Filets vom Kräuterhering nach „Matjes Art“
mit Tatarsauce, Gurke-Apfel-Dill-Relish und pikant-würzige Radieschen-Sprossen
auf geröstetem Dinkel-Apfelbrot
8.90 €

KLEINE SALAT-VARIATION

Knackiger Mix von verschiedenen Blattsalaten und regionalem Gemüse
an Radieschen-Sprossen und Kräuter-Senf-Vinaigrette
6.70 €

ZU UNSEREN SUPPEN, VORSPEISEN UND SALAT SERVIEREN WIR BAGUETTE.

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

KLEINES SEERÄUBERSCHNITZEL

Gebratenes kleines Schnitzel vom Schweinerücken in einer knusprigen Hülle gebraten,
dazu frische Pilze in Rahmsauce und Kartoffel-Kräuter-Drillinge
13.90 €

KLEINES KABELJAUFILET

Kleines Filet vom Kabeljau kross auf der Haut gebraten auf geschmorten Dill-Gurken
mit Senfsauce und Kartoffel-Zitronenpüree
14.90 €

LINGUINE MIT BURRATA

cremiger Burrata-Käse auf schwarzen Linguine, serviert mit Tomatensugo,
Bärlauchpesto und Brotknusper
14.90 €

HAUPTGERICHTE

FLEISCH

„SEERÄÜBERSCHNITZEL“

Schnitzel vom Schweinerücken mit Landrauchschinken in einer knusprigen Hülle gebraten,
mit Kartoffel-Kräuter-Drillinge und frische Pilze in Rahmsauce
18.40 €

AROMATISCHES MAISHÄHNCHEN

Saftig gebratene Brust vom Maishähnchen auf Thymian-Ziegenkäse-Polenta
dazu gelbe und grüne Zucchini, confierte Cherry-Tomaten und frisch geriebener Grana Padano
22.90 €

ANGUS BURGER

(auch mit veganem Patty auf Erbsen-Protein-Basis möglich)
Saftig gebratener Burger-Patty vom Angus Rind mit Tomate, knackigem Salat,
Tatarsauce, Bacon-Sauce, Cheddar und karamellisierten Bier-Zwiebeln
in einem schmackhaft-leichtem Sauerteig-Brötchen, dazu servieren wir Pommes frites
18.00 €

FISCH

GEBRATENES SEELACHSFILET

Gebratenes Seelachsfilet mit Landrauchschinken und Salbei umwickelt und auf Schwarzen Linguine,
serviert an samtiger Buerre Blanc und mediterranem Gemüse,
verfeinert mit frisch geriebenem Grana Padano
21.50 €

PANNFISCH NACH „ART DES HAUSES“

Filet vom Kabeljau kross auf der Haut gebraten
auf geschmorte Dill-Gurken in Senfsauce, dazu servieren wir Kartoffel-Zitronenpüree
22.40 €

DORSCH-FISCHBURGER

Saftig gebratene Dorsch-Frikadelle verfeinert mit Tomate, knackigem Salat,
Tatarsauce und Gurke-Apfel-Dill-Relish in einem schmackhaft-leichtem Sauerteig-Brötchen,
dazu servieren wir Pommes frites
17.00 €

Liebe Gäste, wir möchten Sie darauf hinweisen, dass unsere Fischgerichte Gräten enthalten können.

DESSERT

MOJITO PANNA COTTA

Cremig sahnige Süßspeise mit Limette und Minze
dazu fruchtiger Ananas-Mango-Salat mit Basilikum
6.70 €

ZÖGERN SIE NICHT DIE RESTAURANT - CREW AUF UNSER KUCHENANGEBOT DES HAUSES ANZUSPRECHEN!