

# Küstenschmaus

## Vörder ran

<b>Salate</b>	Bunter Salat der Saison mit Dressing, Essig & Öl, Gurken-Dill Salat
<b>Vorspeisen</b>	Vier eingelegte Gemüse nach Wahl Räucherlachs- & Räucherfischplatte

## Mitten mang

<b>Fisch</b>	Aalrauchmatjes mit hausgemachter Hausfrauensoße Gebratene Fischfiletstreifen mit Senf- oder Pernodsoße
<b>Fleisch</b>	Hausgemachtes Sauerfleisch Roastbeef & hausgemachte Remouladensoße Schweinebraten mit Soße
<b>Vegetarisch</b>	Rührei Hausgemachte Gemüsebratlinge
<b>Beilagen</b>	Bratkartoffeln, auf Wunsch auch ohne Speck und Zwiebeln Kartoffelsalat (ohne Mayonnaise) Gemüse der Saison

## Wat mutt dat mutt

<b>Brot</b>	Brot & Brötchen Auswahl
<b>Dip</b>	Butter, Schmalz, Kräuterquark, Dill-Honigsenf, Sahnemeerrettich, Senf
<b>Käse</b>	Käse vom Brett
<b>Aufschnitt</b>	Schinken- & Wurstausswahl

## Achter ran

<b>Nachtisch</b>	Hausgemachte Grütze der Saison & Vanillesoße Hausgemachtes Grießflammerie
------------------	--

---

**Preis pro Person: 40,50 €**

Ab 30 Personen / Kinder bis sechs Jahre frei, /von sieben bis zwölf Jahren 20,00 €  
Stand.2021