

Küstenschmaus

Vörder ran

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

Mitten mang

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

Wat mutt dat mutt

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

Achter ran

Nachtsch	Hausgemachte Grütze der Saison & Vanillesoße Hausgemachtes Grießflammerie
-----------------	--

Preis pro Person: 45,00 €

Ab 30 Personen / Kinder bis sechs Jahre frei, /von sieben bis zwölf Jahren 22,50 €
Stand.2022