



NEUNZEHN SPEISENFOLGE

Die ersten Schmankerl

- Kleiner Blattsalat mit unserem beliebten Hausdressing & saisonalem Topping 5,50 
- Gebackenes Deichei im Nest - Ei | Spargelsalat | Sauce Hollandaise 11 
- Kaspresknödel neben Frühlingssalat | Bergkäse | saisonales Topping 9 
- Rinderkraftbrühe mit Kräuterfrittaten & Schnittlauch 7,50
- Rinderkraftbrühe mit Kaspresknödel & Schnittlauch 8,00
- Sylter Hummersuppe | Kikok-Praline | Stangensellerie-Confit 9,50
(Hommage an unsere Zeit auf Sylt, aus Hummerkarkassen gekocht) 
- Traditionell hergestellte Ravioli mit Feta-Spinat-Füllung | Bergkäse
Nussbutter | sautiertem Spinat 13,50
- als Hauptgang möglich 19,50
- Vegane Ravioli auf Nachfrage
- Ceasarsalat mit Deichei, Croutons, Bergkäse & Sardelle 15,50
Wahlweise mit: - saftig gebratener Maishähnchenbrust 9
- gebeiztem Saibling 8

Unsere Hauptdarsteller

- Bärlauch-Gnocchi mit Rahmsauce | Barcheler Honig und Brie 21,50 
- Spargel mit gebratenem Salatherz & bunten Tomaten 21,50 
- Fischfilet nach Wochenempfehlung auf Petersilien-Kartoffelpüree
gebratener Spargel | Senfkaviar & Schnittlauch-Buttersauce 27,30
- Original Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale in Butterschmalz geschwenkt
glasierte Petersilienkartoffeln | hausgemachte Preiselbeeren & Zitrone 28,90

Lea empfiehlt :

- Roastbeef vom Simmentaler Rind mit gebratenem Salatherz
confierten Kartoffeln & Harissa (Nur Paprika, ohne Chili) 34,80
- Zwiebelrostbraten mit Spätzle | Röstzwiebeln | Jus 29,90
- Steirischer Backhendlsalat | ausgelöste, gebackene Kikok Maishähnchenkeule
Kartoffelsalat | Feldsalat | Kürbiskernöl 18,90
- Wiener Rindersaftgulasch mit Serviertenknödel | Gewürzgurke 18,90
(Hommage an meine Wiener Zeit, mit diesem Charme)
- Currywurst mit hausgemachter Currysauce | knusprigen Kartoffeln 13,50
(aus Schwein & Kalb)

Unsere süßen Schmankerl

- Jasmins lauwarmer Apfelstrudel
wahlweise mit Vanillesauce oder Vanilleeis 8,60 Beides möglich Vegan + 1€



Andrea's Empfehlung:

- Affogato - der perfekte Abschluss eines gelungenen Abends 5,90
(Vanilleeis mit Espresso) Vegan + 1€
- Steirisch inspiriertes Vanilleeis mit gerösteten Kürbiskernen |
Kürbiskernöl 6,50 Vegan + 1€
- Marmeladenpalatschinken 2 Stück - Glutenfrei 7,80
- Neunzehns Käsepalette | International ausgewählte Käsesorten
knuspriges Brot | Hagebutten-Apfelmarmelade 12
- 3erlei Eis 6 (1 Kugel 2,50/ 2 Kugeln 4,50)
Erdbeer, Joghurt, Limettesorbet, Vanille (auch Vegan möglich)

Immer Sonntags oder mit Voranmeldung:

- Max's Kaiserschmarrn mit Rum- oder Apfelrosinen & saisonalen Toppings 13,90
Auch bekannt aus: Radio Bremen Eins - Rudi hat die Pfanne heiß
(Wartezeit bis zu 28 Minuten)

Alle Preise in Euro (€) inkl. MwSt. Änderungen vorbehalten.

Für Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie uns gerne an.

„Die Zutaten und die Kultur der regionalen Küche sind uns wichtig, aber wir wissen,
dass die kulinarische Welt hinter dem Horizont des Norddeiches weitergeht.“