

THE MENU

Starters

STARTERS

Currysuppe mit Gemüsestreifen	7,50
Spargelcremesuppe mit Spargeleinlage	8,50
Holsteiner Kartoffelsuppe mit Büsumer Krabben	9,50
Bruschetta Ciabatta geröstet mit Tomate und Basilikum	8,50
Spargel Panna Cotta mit Wildkräutern, Himbeere und Haselnuss	11,90
Hausgebeizter Graved Lachs mit Dill-Mayonnaise, Gurke, Kokos und Afila-Kresse	14,50
Kalbscarpaccio mit Limetten-Koriander-Creme, Parmesan, Pinienkernen und Sommer Portulak	16,90

Eine Auflistung der Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie gerne auf Nachfrage.
Alle Preise in Euro, inkl. Mehrwertsteuer

Pasta und Vegetarisch

MAIN COURSE

Tagliatelle 12,50
mit gebratenen Spargel, Cocktailtomaten und Pinienkernen

Tagliatelle 18,50
mit Garnele

VEGAN

Perlgraupen Risotto 12,50
mit buntem Spargelgemüse und Wildkräutersalat

Gnocchi mit gebratenen Pilzen 13,50
Tomate und Babyspinat

Bowl

MAIN COURSE

Yachtclub Salat Bowl 9,90
mit Balsamico-Vinaigrette, Gurke, Tomate, Mango-Curry-Chutney und Oliven-Krokant

mit geräuchertem Tofu 13,90

mit gebratenen Putenbruststreifen 15,90

mit Garnele 17,90

Burger

MAIN COURSE

„Classic“ Rindfleischburger im Brioche Brötchen mit Salat, Gewürzgurke, Tomate, Bacon und Pommes Frites	15,90
„Cheese“ Rindfleischburger im Brioche Brötchen mit Salat, Gewürzgurke, Tomate, Käse, Bacon und Pommes Frites	16,90
„Chicken“ gebratene Putenbrust im Brioche Brötchen mit Salat, Sauce Aurora, Gewürzgurke, Tomate und Pommes Frites	16,90
„Spezial“ Rindfleischburger im Brioche Brötchen mit Salat, Gewürzgurke, Tomate, karamellisierten Zwiebeln, Avocado, Bacon und Pommes Frites	17,50

Beilagen

SIDE ORDERS

Salzkartoffeln	4,50
Bratkartoffeln	5,50
Spätzle	5,50
Pommes Frites	5,50
Ofenkartoffel	6,90

Fisch

MAIN COURSE

Gebratenes Schollenfilet mit Speckbutter und Zitrone	24,00
Gebratenes Lachsfilet mit Estragonöl, Wok-Gemüse und Süßkartoffel-Püree	25,00
Gebratenes Dorschfilet mit Chablissauce und Senfsauce, gebratenen Spargel und Tomate	26,00

Highlight

Nur auf Vorbestellung bis 13.00 Uhr

Nordsee Seezunge in Butter gebraten mit einem bunten Salat	49,00
--	-------

Klassiker Fleisch

MAIN COURSE

Kalbsrückensteak mit Portweinjus karamellisierten bunten Karotten und Petersilienwurzel-Creme	28,00
Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren und Gurkensalat	29,00
Rumpsteak mit Kräuterbutter und Keniabohnen	29,00
Gebratener Lammrücken mit Rosmarin Jus Staudensellerie, geschmolzene Tomaten und zweierlei vom Mais	32,00
Rib Eye Steak mit rosa Beeren Aioli, geröstetem Paprikagemüse und Pimentos	32,00

Eine Auflistung der Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie gerne auf Nachfrage.
Alle Preise in Euro, inkl. Mehrwertsteuer

Spargel

1 Portion deutscher Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, flüssiger Butter und Kräuterkartoffeln	12,50
mit Katenschinken	4,50
mit Schnitzel vom Kalb	15,00
mit Lachsfilet	19,00
mit Kalbsrücken	20,00
mit Dorschfilet	21,00
1 Pfund (500 g) deutscher Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, flüssiger Butter und Kräuterkartoffeln	25,00

Dessert

Creme Brûlée von der Tonkabohne mit Vanilleeis	8,50
Schokoladenküchlein mit Rhabarber und Vanilleeis	10,50
Dulcey-Schokoladen Parfait mit Apfel-Ingwer Chutney, Mousse, Gel, Biscotti und Honey-Kresse	12,50