

Vorspeisen & Suppen

Karamellierter Sesam-Honig-Ziegenfrischkäse mit Pfirsich	€ 12,50
Gerauchtes Rindertatar vom Holsteiner Ochsen mit Pfifferlingen	€ 15,50
Gebratene Rotbarbe mit Erbse, Zitrone und Buttermilch	€ 16,50
Kleiner gemischter Sommersalat mit Käse-Brotchips	€ 9,80
Nordseekrabbencremesuppe mit Dillöl und Toast	€ 9,50
Zuckerschotencremesuppe mit Kikofilet	€ 9,50
Gartenkräutercremesuppe mit gebackener Garnele	€ 9,80

Hauptgänge

Dry Aged Rinderrückensteak mit Röstzwiebelsoße, Pfifferlingen, Bohnengemüse und Bratkartoffeln	€ 41,50
Brust und gebackene Keule vom Kikok-Hähnchen auf Kartoffel-Kräuterstampf mit gebratenem Blumenkohl und Limonen-Joghurtsoße	€ 37,50
Gebratener Spanferkelrücken unter der Speckkruste mit Estragonsoße, Apfel, Selleriepüree und Röstkartoffeln	€ 36,50
Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Rahmpfifferlingen mit Bandnudeln und Brokkoli	€ 39,50
Gebratenes Kabeljaufilet auf Schmorgurken mit Speck-Kartoffelstampf und Senfkörnersoße	€ 38,50

Vegetarisch/Vegan

Semmelknödel mit Rahmpfifferlingen und Salat	€ 26,80
Kartoffelrösti mit Blumenkohlcurry und gepickeltem Gemüse (vegan)	€ 26,80

Das August-Menü...

Friedrichskooger Nordseekrabben mit Kohlrabi und Käseknusper	€ 14,00

Pfifferlingsrahmsuppe mit gebackenem Schweinebauch	€ 9,50

Rosa Filet und geschmorte Backe vom Holsteiner Rind auf Wachsbohnen mit Kräuterkartoffelpüree	€ 41,50

Altländer Kirschen mit Buttergrießkloß und Milchcreme	€ 11,50
3-Gang mit Suppe	€ 57,00
3-Gang mit Vorspeise	€ 60,50
4-Gang-Menü	€ 68,00

- Im Menü sind die Portionsgrößen selbstverständlich angepasst -

Aus der Saison

Friedrichskooger Nordseekrabben - handgepult von Schneiderei - mit Bratkartoffeln und Salat	€ 38,50
	Kl. Portion € 31,00
Matjesfilets „natur“ auf dem Salzblock mit Speckstippe, grünen Bohnen und Bratkartoffeln	€ 26,50
Matjesfilets“ Hausfrauen“ mit Salatschale und Neuen Kartoffeln	€ 28,50
Sherry-Rotwein-Matjesfilets mit Preiselbeersahne, Salatbeilage und Bratkartoffeln	€ 28,50
Matjesvariation „Dückerstieg“ Alles rund um den Matjes	€ 37,00

Klassiker

Großer Salatteller „Dückerstiege“ mit gebratenen Hähnchenstreifen und Champignons	€ 21,80
Schnitzel „Wiener Art“ mit Salatschale, Bratkartoffeln oder Pommes frites	€ 17,80
Roastbeef kalt mit Remoulade, Salat und Bratkartoffeln	€ 25,00
Rosa gebratenes Rinderhüftsteak mit Zwiebeln und Pilzen, Butterbohnen und Bratkartoffeln	€ 26,50
Steakpfanne „Dückerstiege“ - Steaks von Rind, Schwein und Geflügel mit Pilzen, Bernaise, Kräutergemüsen und Bratkartoffeln	€ 29,90
Saure Nackenkarbonade mit Zwiebelringen und Bratkartoffeln und Salatschale	€ 16,00
Currywurst mit Pommes frites und Salatschale	€ 14,50

Dessert

Lavendel-Crème Brûlée mit Blaubeereis	€ 11,00
Weißes Schokoladenmousse mit Stachelbeerkompott und Minze-Petersiliensorbet	€ 11,50
Dreierlei Sorbets mit Obst	€ 9,80
Baileys-Bowl mit Baileys (2cl) & Sahne, Walnuss-, Espresso- & Schokoladeneis	€ 8,50
Pflaumen-Bowl mit eingelegten Dörripflaumen Salz-Karamell-, Walnuss- & Vanilleeis, Krokant & Sahne	€ 8,00
Amarenakirsch-Bowl mit Amarenakirschen, Amarena- & Vanilleeis und Sahne	€ 8,00