

Regionales Genußmenü 15.09.

1. Gang: Blattsalat in Langeooger Holunderblüten-Vinaigrette*

2. Gang: Raufischmousse mit eingelegten Karotten*

ODER

Tatar von eingelegtem Kürbis* mit kalter Kartoffelcreme*

3. Gang: Zucchinicremesuppe* mit Seelachswürfeln (2,14)

ODER

Bouillon von Bauer Franzens Landgockel (1,2,3,14)

4. Gang: Wählen Sie Ihr Hauptgericht – Heute :

Hausgemachte Pasta mit Bolognese vom Insel- Rind (exklusiv im Seekrug)

allerlei gebratene Pilze* vom Grafthof in Neuharlingersiel / geriebener Käse* (2,1,14)

ODER

„Insett Bohnerl“ – eine ostfriesische Spezialität

mit Tafelspitz vom Langeooger Rind / Meerrettichsoße (2,14)

ODER

Rücken vom Langeooger Reh (exklusiv im Seekrug)

Herbstpilze aus Neuharlingersiel* / Rüben* / Knödelrolle*

ODER

Fischteller „Seekrug“ – 3 fangfrische Fische

Sherrysoße* / Kleikartoffeln* / bunte Gemüse* (2,14)

ODER

Matjesfilets nach Hausfrauen Art (Apfel*,Zwiebel*Gurke*)

Kleikartoffeln* (2,)

ODER

Steinbuttfilet auf der Haut gebraten (Fischkutter Orion)

Hummersoße / Steckrüben* / Kleikartoffeln* (2,14)

ODER

Hausgemachte Pasta* mit allerlei Pilzen (1,2,3,14)

Pesto von Karottengrün aus meinem Garten* / Kartoffelchips* / geriebener Käse*

Menü II € 43

Hauptgericht solo 23

Menü II € 48,5

Hauptgericht solo 28,5

Menü III € 59

Hauptgericht solo 39

Menü IV € 49

Hauptgericht solo 29

Menü VI € 35

Hauptgericht solo 15

Menü VI € 59

Hauptgericht solo 39

Menü VII € 40

Hauptgericht solo 20

5. Gang: Zum Nachtisch

Langeooger Hagebuttenjoghurt

ODER

Die besten friesischen Käse*

ODER

Gereifter Cream Sherry „GC“ (3cl) (aus dem Botschafter-Keller – auch zum Mitnehmen)

Salat, Vorspeisen, Suppe und Dessert á la carte jeweils € 6

(auch ein veganes Menü ist möglich, bitte wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeiter)

TIOPPFEHLER SIND ABSICHT – WER SIE FINDET DARF SIE BEHALTEN

Alle Zutaten mit * aus kontrolliert biologischem Anbau DE-ÖKO-006  Slow Food Arche Passagier



Die Allergenliste mit Erklärung der Nummern erhalten Sie beim Serviceteam