

D a v o r & D a z u

Ceviche vom Fjordlachs

Avocado / Gurke / Fenchel
14,50

Schweinebauch

Karottencreme / Gepickelte Radieschen
13,00

Cremesuppe von Pfifferlingen

Nussbuttercroutons / Thymiankaramell
7,50

Sommergedeck für Zwei

Buratta mit confierten Tomaten & Avocado /
Pfifferlingcremesüppchen /
eingelegte Sardinen / luftgetrockneter
Schinken
24,50

S a l a t

Sommersalat „Fricke Blöcks Style“

Babypinat / Wildkräuter / Kopfsalat / Gurke / Melone / Kräutervinaigrette
10,50

+ Fisch des Tages	(Tagespreis)
+ Ziegenkäse ^{OFF}	4,50
+ Oliven & Schafskäse ^{OFF}	4,50
+ Maishähnchenbrust	12,00
+ Gebratene Pfifferlinge	6,00

„Das große Gedeck“

Alles in die Mitte. Jeder nimmt was er mag.
Geteilter Genuss ist geteilte Freude.

Wir servieren einen
Querschnitt unseres Portfolios.

49,00 EUR / Person
nur Tischweise bestellbar

Hauptsache

Fisch: Täglich frisch!

Fangfrisch / Ständig neu
Tagespreis

Kalbsrückensteak

Rosé-Wein-Schalotten / Kürbiskernöl-
Hollandaise / LaRatte-Kartoffeln
26,00

Entrecôte (ca. 250g)

von der norddeutschen Färsche
Kartoffel-Bergkäse-Gratin / Marktgemüse
36,50

Coq au vin blanc

Zartes Maishähnchen in Weißwein
Pilze / Speck / Staudensellerie /
Wurzelgemüse / Kartoffelstampf
21,50

DER LUXUS DES EINFACHEN: TOP PRODUKT. HANDWERKLICH VERARBEITET.

Original Wiener Schnitzel vom norddeutschen Wiesenkalb

In geklärter Butter gebraten
Kartoffel-Nussbutterstampf / Rahmgurkensalat
21,90

Ziegenfrischkäserisotto

Babypinac / Haferknusper
15,50

Kräuter-Serviettenknödel

Wald- & Wiesenpilze in leichtem
Parmesanrahm
16,90

Dessert

Zitronen-Thymian-Eis

Zwei mal Aprikose / Joghurtmousse
9,50

Schokoladen-Crème-Brûlée

Hausgemachtes Erdbeer-Sorbet
6,50

Rohmilchkäseauswahl

Heimatsenf / Frisches Brot
*Wenn einfach kein „Jieper“ auf Süßes da ist.
Oder einfach zum Wein & Bier.*
10,50