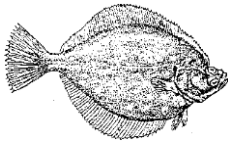


Maischollenzeit

Große Portion
Maischollen²
aus der Butterpfanne,
dazu Salzkartoffeln
und Salate des
Markttages¹

16,50



Gefülltes Schollenfilet, mit
Blattspinat-Krabbenfüllung
und Sauce Choron gratiniert,
Salzkartoffeln

21,90

Nordseescholle „Hohes Haus“,
mit feiner Auflage von
Zwiebel-Röstspeck und
Krabben, Salzkartoffeln, Salat

20,90

frischer deutscher Spargel

Legierte Spargelcremsuppe¹
mit Einlage, Mandelsahne 5,70
mit Krabbenfleisch^{4,5} 6,90

Portion Deutscher Stangenspargel
(Frischgewicht 500g)
mit zerlassener Butter,
Sauce Hollandaise^{1,3}
und Kleikartoffeln 16,50

wahlweise mit

gemischter Schinkenplatte 5,50
Knuspriges
Oberschalenschnitzel^{2,3} 7,50
Seelachsfilet² 8,50
Maischolle² 8,50
Jungschweinmedaillons 9,50
Lammrückensteak 14,50
200 g Rinderfilet 19,50

Dazu empfehlen wir Ihnen:

**2016er Riesling Schloss
Vollrads**

„Sommerwein“

Rheingau, Qualitätswein trocken
Erz.- Abf. Weingut Schloss Vollrads
frische Fruchtaromen von Zitrus,
Aprikose und Grapefruit.

Lebendig, leicht, spritzige Frucht

0,1 L 3,60
0,2 L 6,70
0,75 L 19,90

1 Lactose
4 Krustentiere

2 Gluten
5 Benzolsäure

3 Hühnerei