

Abendkarte von 17.30 Uhr – 20.15 Uhr

Apéritifempfehlungen:

„Holler Schampus“ Holunderblütenlikör mit Minze, Eis
und Sekt aufgefüllt Glas 0,1l € 7,50

PIMM'S NO.1 CUP

5cl Pimm's (Gin Basis Kräuter Likör)
mit Minze, Orange, Zitrone, Eis und
Ginger Ale aufgefüllt Glas 0,2l 7,90

Apéritif

| | | | | | |
|---------------------------------|------|---------|---------------------|------|--------|
| Riesling Sekt Müller Dr. Becker | 0,1l | € 6,50 | Bellini Sekt | 0,1l | € 7,50 |
| Gratien & Meyer Rosé Sekt | 0,1l | € 8,00 | Lanson Champagner | 0,1l | € 12,- |
| Aperol mit Sekt | 0,1l | € 6,50 | Aperol Sekt auf Eis | 0,2l | € 9,50 |
| Bellini Champagner | 0,1l | € 12,50 | Sherry Dry Tio Pepe | 5cl | € 5,50 |
| Sherry medium | 5cl | € 5,00 | Sherry cream | 5cl | € 5,00 |
| Campani | 5cl | € 4,50 | | | |

Abendmenü

Zur Mühle

Currysuppe mit Scampi

Rinderfilet mit Pfefferrahmsauce
Rosenkohl und Kartoffelgratin

Punschparfait mit Orangenfilets und Vanille – Zimt - Sauce
€ 47,-

Vorspeisen

| | |
|---|--|
| Gratinierte Strauchtomaten mit Pesto, Pinienkernen und Schafskäse | € 16,50 |
| Matjes auf gebuttertem Friesenbrot | € 14,50 |
| Buntgemischte Wintersalate mit hausgemachtem Himbeeressigdressing | € 8,50 |
| Nordseekrabbencocktail* mit Stangenweißbrot | € 17,50 |
| Spaghettini mit frischem hausgemachtem Pesto und gehobeltem Parmesan | € 13,50 |
| Scampipfanne (Black Tiger Sea Water Garnelen) in Knoblaucholivenöl mit Gemüwestreifen und Baguette | Vorspeise 3 gr. Scampi € 15,50 Hauptgang 6 gr. Scampi € 25,50 |

Suppen

| | |
|---|--------|
| Currysuppe mit Scampi | € 8,90 |
| Consommé vom Tafelspitz mit feinem Gemüse | € 7,50 |
| Kartoffelrahmsuppe mit Kochwurst | € 7,50 |
| Sylter Krabbensuppe mit Cognac und Sahne | € 8,90 |

Abendkarte von 17.30 Uhr – 20.15 Uhr

Fischgerichte

| | |
|---|----------------------|
| <i>Nordseescholle „Finkenwerder Art“ mit gebratenen Speckwürfeln und Kartoffelsalat</i> | € 21,50 |
| <i>Nordseescholle „Büsumer Art“ mit Nordseekrabben* und Kartoffelsalat</i> | € 26,50 |
| <i>Dorschfilet auf der Haut gebraten, oder gedünstet mit Blattspinat, milder Dijonsensauce und Salzkartoffeln</i> | € 25,50 |
| <i>Scampifanne (Black Tiger Sea Water Garnelen) in Knoblauchöl mit Gemüsestreifen und Baguette</i> | 6 gr. Scampi € 25,50 |
| <i>Nordsee Seezunge „Müllerin“ (ca.500g) mit Zitrone, zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln</i> | € 39,50 |

Fleischgerichte

| | |
|--|---------|
| <i>Tafelspitz mit milder Meerrettichsauce und Bouillonkartoffeln</i> | € 21,50 |
| <i>Hausgemachte Rinderroulade mit Burgundersauce Apfelrotkohl und Salzkartoffeln</i> | € 21,50 |
| <i>Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und Gurkensalat</i> | € 25,50 |

Spezialitäten zu Weihnachten

vom Küchenchef empfohlen

| | |
|--|---------|
| <i>Halbe Bauernente, frisch aus dem Ofen, mit Apfelrotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen</i> | € 24,50 |
| <i>Lammkeule vom Salzwiesenslamm mit Speckbohnen, Rosmarinjus und Kartoffelgratin</i> | € 24,50 |
| <i>Rinderfilet mit Pfefferrahmsauce, Rosenkohl und Kartoffelgratin</i> | € 32,50 |

Pastagerichte

| | |
|--|---------|
| <i>Spaghettini mit hausgemachtem Pesto und gehobeltem Parmesan (vegetarisch)</i> | € 19,50 |
| <i>Gebratene große Scampi (Black Tiger Sea Water Garnelen)</i> | |
| ... mit Spaghettini in Tomaten – Kräutersauce | € 25,50 |
| ... mit Spaghettini, Pesto und Parmesan | € 25,50 |