

Regionales Genussmenü am 19.05.


1. und 2. Gang: Vorspeise

Stellen Sie sich Ihre Vorspeise aus Salat und unseren ‚OPAS‘ den ostfriesischen Tapas an unserer Genuß-Insel selbst zusammen*


3. Gang: Bedienen Sie sich an unserer Suppenstation an der Genussinsel:

Hier stehen Ihnen täglich 2 Suppen zur Wahl

4. Gang: Wählen Sie Ihr Hauptgericht – Heute :

Handgeschnittenes Tatar vom Langeooger Rind (exklusiv im Seekrug)
hauseingelegte Gemüse* / geröstetes Graubrot* / Eigelb* 
Menü I 38,00
Hauptgericht solo 24,00

ODER

Tafelspitz vom Langeooger Rind – (exklusiv im Seekrug) (2,14)
Spargelragout* in Kräutersoße* / Kleikartoffeln* 
Menü II 34,00
Hauptgericht solo 20,00

ODER

Rosa gebratenes Bio-Rindersteak* (Onglet – ein spezielles Stück aus der Brust)
Holländische Soße* / Stangenspargel* / Kleikartoffeln* (2,3,14)
Menü VI 43,00
Hauptgericht solo 29,00

ODER

Gebratene Scharben – eine Plattfischspezialität (2,14)
zerlassene Butter* / geschmorte-Zwiebeln* / Kleikartoffeln*
Menü III 37,00
Hauptgericht solo 23,00

ODER

Gebratenes Seelachsfilet auf unsere Art (2,14)
Tomatensoße* / Basilikumspargel* / Reis*
Menü IV 37,00
Hauptgericht solo 23,00

ODER

Steinbuttfilet – gegrillt (2,14)
Schaum von roten Rüben* / bunte Rüben* / Kleikartoffeln*
Menü VI 42,00
Hauptgericht solo 28,00

ODER

Fischteller ‚Seekrug‘ – 3 fangfrische Fische (2,14)
Sherrysoße* / Kleikartoffeln* / bunte Gemüse*
Menü VI 37,00
Hauptgericht solo 23,00

ODER

Geschmorte Spitzkohlecken* mit Holländischer Soße überbacken
Getreidebratlinge*
Menü V 29,00
Hauptgericht solo 15,00

5. Gang Zum Nachtisch

Chef's verrücktes Spargeleis*

ODER

Kuchenauswahl vom Büffet - täglich frisch – nur so lange der Vorrat reicht

ODER

Die besten ostfriesischen Käse vom Büffet*

ODER

Gereifter Cream-Sherry Bodegas El Maestro Sierra (3 cl)

(aus dem Botschafter-Keller – auch zum Mitnehmen)

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



TIEPPFEHLER SIND ABSICHT – WER SIE FINDET DARF SIE BEHALTEN

Alle Zutaten mit * aus kontrolliert biologischem Anbau DE-ÖKO-006



Slow Food Arche Passagier