

Regionales Genußmenü am 20.06.

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 Rehcreme Spargeltomate

4. Gang: Wählen Sie Ihr Hauptgericht – Heute :

Frisch gegrillte Bratwurst vom Schnuckenlamm* 

Spitzkohl* / Blumenkohl* / Stampfkartoffeln* / Haussenf* (2,14)
(Ein Slow Food Arche Passagier vom Biohof Beckers - Wittmund)

ODER

Menü II 28,00

Hauptgericht solo 14,00

Sauerbraten vom Langeooger Rind (exklusiv im Seekrug) (1,2,3,14) 

Sanddorn-Honigsoße / Kohlrabi* / Äpfel* / Knödelrolle*

ODER

Menü II 38,00

Hauptgericht solo 24,00

Zarter Rücken vom Schnuckenlamm* 

Thymian-Knobisoße* / Mangold* / Kartoffelplätzchen* (2,3,14)

ODER

Menü III 47,00

Hauptgericht solo 33,00

Hausgemachte Pasta* & Seelachs (1,2,3,14,)

Trockentomate* / Saisongemüse* / Basilikum* / Pesto*

ODER

Menü V 35,00

Hauptgericht solo 21,00

Kabeljau-Filetsteak – auf der Haut gegrillt -

Austernpilze* / Kartoffelwürfel* / Fenchel-Olivenöl-Fond* (2,14)

ODER

Menü V 40,00

Hauptgericht solo 26,00

Steinbuttfilet vom Grill (2,14)

rote Rüben-Schaum / allerlei bunte Rüben* / Kleikartoffeln*

ODER

Menü I 47,00

Hauptgericht solo 33,00

Fischteller ‚Seekrug‘ – 3 fangfrische Fische (2,14)

Sherrysoße* / Kleikartoffeln* / bunte Gemüse*

ODER

Menü VI 38,00

Hauptgericht solo 24,00

Geschmorte Fenchelecken* mit Tomate-Basilikum-Schaum* gratiniert **Menü VII 29,00**

Kräuterreis*

Hauptgericht solo 15,00

5. Gang: Zum Nachtisch

Langeooger Mangosorbet ???

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