

Regionales Genußmenü 17.09.

1. Gang: Tomatensalat*

2. Gang: Matjesfilet mit Radieschen* und Langeooger Wildapfelsenf*

ODER

Schinken vom Inselreh – hausgemacht - mit Langeooger Hagebutte

3. Gang: Rote Rüben-Tomatensuppe* (14) (Biohof Wessels – Gründeich)

ODER

Kraftbrühe vom Langeooger Wild (exklusiv im Seekrug) (1,2,3,14)

4. Gang: Wählen Sie Ihr Hauptgericht – Heute :

Ragout vom Schnuckenlamm* (Biohof Beckers - Wittmund) 

Spitzkohl* / Möhre* / herbstliche Kürbisnocken*(1,2,3,14)

ODER

Menü I € 39

Hauptgericht solo 19

Hausgemachte Pasta* mit Bolognese vom Inselrind

geschmorte Zwiebeln* / Trockentomate* / Parmesan* (1,2,14,)

ODER

Menü II € 36

BRATEN VOM LANGEEOOGER REH (exklusiv im Seekrug)

Langeooger Holundersoße / Rotkohl* / Birne* / gebratene Knödelrolle*

ODER

Menü III € 49

Hauptgericht solo 29

Fischteller ‚Seekrug‘ – 3 fangfrische Fische

Sherrysoße* / Kleikartoffeln* / bunte Gemüse* (2,14)

ODER

Menü IV € 48

Hauptgericht solo 28

Fangfrische Seezunge (Fischkutter Orion)

Herbstpilze und bunte Beeten* / Kleikartoffeln* (2)

ODER

Menü V € 56

Hauptgericht solo 36

Gebratene Scharben (eine Plattfischspezialität / Fischereigenossenschaft Neuharlingersiel)

Zwiebeln und Trockentomate* / Kleikartoffeln* (2)

ODER

Menü VI € 46

Hauptgericht solo 26

Gegrillte Gurken* mit Würzreis*

auf einem herbstlichen Gemüseragout* (2,14)

Menü VI € 38

Hauptgericht solo 18

5. Gang: Zum Nachtsch

Weintrauben* mit einer kleinen Kugel Langeooger Brombeersorbet

ODER

Die besten friesischen Käse*

ODER

Gereifter PX Sherry RFC (3 cl) (aus dem Botschafter-Keller – auch zum Mitnehmen)

Salat, Vorspeisen, Suppe und Dessert á la carte jeweils € 6

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

TIEMPFELER SIND ABSICHT – WER SIE FINDET DARF SIE BEHALTEN

Alle Zutaten mit * aus kontrolliert biologischem Anbau DE-ÖKO-006  Slow Food Arche Passagier



Die Allergenliste mit Erklärung der Nummern erhalten Sie beim Serviceteam