

Mittagskarte 12 Uhr - 17 Uhr

danach startet ab 17.30 Uhr die Abendkarte

VORSPEISEN

gerne auch in die Mitte zum Teilen

KRAFTBRÜHE VOM RIND	Fleischklößchen, Flädle, Gemüse	12 €
ROTE BETE CARPACCIO	VEGAN Walnussmarinade, Babyleaf Salat mit gebackenem Ziegenkäse	12 € + 6 €
BABYLEAF SALAT	VEGAN Balsamiko, gepickeltes Gemüse, Kerne, Croûtons mit gebackenem Ziegenkäse	11 € + 6 €
UNSER INSELBRUSCHETTA	VEGAN geröstetes Inselbrot, Tomaten, Kräuter mit gehobeltem Bio Deichkäse	13 € + 2 €

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Bratwurst	5 €	PINSA - GUT ZUM TEILEN	
Currywurst Spezialsauce	7 €	aus Langzeitsauerteig belegt mit	
Tüte Pommes	6 €	+ natur - nur mit Knoböl	+ 14 €
VIP Trüffel Pommes, Deichkäse	10 €	+ Tomate, Zwiebel, Käse	+ 18 €
		+ Rauchlachs, Käse, Honigsenf, Zwiebel	+ 22 €
		+ Sous Vide Putenfilet, Trüffelschmand, Käse, Zwiebel	+ 24 €

HAUPTGÄNGE

TÄGLICHER MITTAGSTELLER	Montag bis Freitag gibt es von 12 -13 Uhr unser Team Tagesgericht (vegetarisch möglich) auch für Gäste - solange der Vorrat reicht.	14 €
PASTA AUSWAHL	VEGAN pikante Tomatensauce & gegrillte Sous Vide Aubergine oder Bio-Käserahm & gebratene Landpilze	23 € 23 €
NORDSEEFISCHRAGOUT	gebraten, Senfsauce, Röstkartoffeln, Kaiserschoten	27 €
BACKFISCH	Seelachs in Tempurateig, Kartoffelsalat, Rahmgurkensalat	24 €
RINDERGULASCH	Kaiserschoten oder Landpilze, Röstkartoffeln oder Kartoffelstampf	29 €
FRIKADELLE	Kaiserschoten oder Landpilze, Röstkartoffeln oder Kartoffelstampf	29 €

WAFFELN UND DESSERTS

KUCHEN DES TAGES	nach Verfügbarkeit	5 €
WAFFEL OMAS HAUSREZEPT		6 €
	+ Puderzucker	+ 1 €
	+ Schlagsahne	+ 1,5 €
	+ Vanilleeis	+ 2,5 €
	+ Haselnusscreme	+ 2 €
	+ Amrumer Fichtensirup	+ 2 €
	+ Rote Grütze	+ 4 €
KARAMELL BLUMENTOPF	Obstragout, Karamellschaum, Schoko"erde"	10 €
SCHOKOBROWNIE	VEGAN Ingwergel, Fallobstsorbet	15 €
CRÈME BRÛLÉE	Vanille, Rote Grütze	16 €
GRATINIERTER HOFKÄSE	Amrumer Fichte, Honig	16 €

KINDER BIS 11 JAHRE

WIR HABEN EINE EXTRA
KINDERKARTE FÜR EUCH



Hier geht es zur Abendkarte ab 17.30
Uhr & zur Getränke- und Weinkarte