

### **Unsere Suppen:**

Die Suppe von Heute 5.00

Nudelsuppe 6.00

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen 8.50

### **Etwas davor:**

Carpaccio vom Rind fein mariniert, mit Parmesanstreifen 18.50

Nüsslisalat mit Speck & Croutons 9.50

½ Dtz. Schnecken gratiniert mit Kräuterbutter, Toast 13.50

Crevetten mit Pommerysenf-Marinade an pikanten Orangenfilet und Nüsslisalat 16.50

Tatar vom Rind angemacht, Butter & Toast  
als Vorspeise 14.50  
als Hauptspeise 26.50

### **Etwas Wildes:**

Hirsch,-Wildschwein,- und Rehschinken mit Selleriesalat  
Sce. Cumberland und Quittengelee 17.00

Wildcremesuppe „St. Hubertus“ 11.00

REHPFEFFER mit hausgemachten Spätzle, Preiselbeeren 30.00

Wildschweinfilet mit weißer Pfeffersauce,  
Rahmwirsing, pommes-Williams 37.00

Rehrückenmedaillons „Mirza“, gedämpfter Weinapfel,  
hausgemachte Spätzle, Preiselbeeren, gemischter Salat 41.00

REHRÜCKEN „Baden-Baden“,  
Rotkraut mit Maronen, Preiselbeerbirne  
hausgemachte Spätzle, pommes-Williams -ab 2 Personen- pro Pers. 44.00

Geschnetzeltes vom Reh- und Hirschfilet, Preiselbeerbirne  
hausgemachte Spätzle, gemischter Salat 36.00

### **von heute:**

Schweinerückensteak mit Kräuterbutter, pommes- frites gemischter Salat 24.50

Kalbsleberscheiben mit Speck, Rotkraut und pommes-Williams 29.00

Kalbsnierli in Senfsauce, Risotto, gemischter Salat 29.00

Schweinefilet im Speckmantel, Kürbisrisotto und Fenchelgemüse 32.00

Saftiges Schüfele auf Sauerkraut, Meerrettichsauce und Kartoffeln 21.50

### **Voranzeige:**

**vom 6. bis 9. Dezember servieren wir  
Büsumer Krabben, Scampi, Kaisergranat, Garnelen und Gambas  
in verschiedenen Variationen**