



BUFFETKARTE

Montag:	Nordsee-Klassiker Geschmortes Salzwiesenlamm / Hausgemachter Backfisch vom Rotbarsch / Knusprige Maispoultarde im Pankomantel / Hausgemachte knusprige Gemüsefrikadellen
Dienstag:	Wattenmeer Genüsse Deftiges Rindergulasch / Gebackenes Seelachsfilet / Knuspriger Schweinebauch / Pilz-Rahmragout (vegetarisch)
Mittwoch:	Nordseezauber Gebackene Kibbelinge vom Kabeljau / Maritime Grillvariation „Mixed Grill“ / Frische Schnitzel vom Schwein / Blumenkohl-Käse-Taler
Donnerstag:	Leuchtturm Leckerbissen Rinderroulade nach Großmutter's Rezept / Paniertes Schollenfilet / Putenbrust „Norddeutsche Art“ / Kürbis-Kichererbsen-Curry (Vegan)
Freitag:	Wangerooger Inselbuffet Schnitzel „Holsteiner Art“ / Gebratenes Dorschfilet „Wangerooger Art“ / Hähnchenbrust „Nordsee Art“ / Herzhafte Linsen-Medaillons (vegetarisch)
Samstag:	Gerkens Grillbuffet Mariniertes Schweinenackensteak / Glasierte Spareribs Herzhafte Bratwurst vom Schwein / Bunte Hähnchenspieße / Garnelen „Chili & Knoblauch“ / Frisch tranchiertes Entrecôte / Feiner Kabeljau en Papillote / Flammlachs von der Planke / Goldgelber Halloumi
Sonntag:	Küstenzauber Zartes Schweinefilet im Prosciutto-Mantel / Gebratenes Schollenfilet „Finkenwerder Art“ / Würzige Hähnchenspieße / Veggie-Bohneneintopf

Unser Restaurant ist täglich von 17:00 bis 22:00 Uhr für Sie geöffnet.
Außer-Haus-Gäste zahlen 38,00 €. Kinder bis 12 Jahre zahlen 19,00 €.
Reservieren Sie bis 17:30 Uhr gerne unter: 04469 / 876-0

Montag

Nordsee-Klassiker

Traditionsgerichte der Küste

Suppe

Cremesuppe von der Süßkartoffel

garniert mit frischen Frühlingszwiebelringen und feinem Olivenöl

Salate

Reichhaltige Salatauswahl

mit hausgemachten Dressings

Vorspeisen

Auswahl vom edlen Räucherfisch

serviert mit dreierlei raffinierten Meerrettich-Variationen

Hausgemachtes Matjestatar

angerichtet auf traditionellem, westfälischem Pumpernickel

Tranchen von der geräucherten Entenbrust

zart im Rauch gegart, an einer fruchtig-pikanten Orangen-Ingwer-Creme

Kartoffelsalat nach norddeutscher Art

mit blanchiertem Wirsing, Ei und knackiger Landgurke in einer feinen Mayonnaise-Schnittlauch-Vinaigrette

Hauptspeisen

Geschmortes Salzwiesenlamm

in einer fruchtig-herben Apfel-Balsamico-Sauce

Hausgemachter Backfisch vom Rotbarsch

in knuspriger Panade, zusammen mit unserer berühmten hausgemachten Remouladensauce

Knusprige Maispoularde im Pankomantel

saftige Maispoulardenbrust, in goldgelber Panko-Panade knusprig gebacken

Hausgemachte knusprige Gemüsefrikadellen

aus feinem Gemüse und frischen Gartenkräutern, außen krossgebraten und innen saftig

Beilagen

Bandnudeln

frische Bandnudeln in feiner Butter geschwenkt und mit frischen Kräutern verfeinert

Butterreis

duftender Basmatireis, schonend gegart und mit feiner Landbutter verfeinert

Kartoffelgratin

hausgemachtes Kartoffelgratin gebacken in einer cremigen Knoblauch-Sahnesauce und mit würzigem Käse goldbraun gratiniert

Pommes frites

knusprige, goldgelb frittierte Pommes frites, außen kross und innen soft

Marktfrisches Buttergemüse

knackiges Gemüse, in Butter geschwenkt und mit Kräutern abgeschmeckt

Dessert

Schokoladentörtchen „Fondant“

mit warmem, flüssigem Kern

Pistaziencreme im Glas

samtige Creme mit gerösteten Pistazien

Beerenkompott

an cremigem Vanillequark

Erfrischende Pfirsich-Joghurt-Creme

Herzhafter Abschluss

Käsevariation „Natur & Gartenkräuter“

reichhaltige Käseauswahl, gereicht mit süßem und mittelscharfem Senf, fruchtigem Feigensenf und frischen Trauben

Dienstag

Wattenmeer Genüsse

Meeresfrüchte und maritime Spezialitäten

Suppe

Herzhafte Kartoffelsuppe mit Krabben

garniert mit frischen Nordseekrabben und feinen Kräutern

Salate

Reichhaltige Salatauswahl

mit hausgemachten Dressings

Vorspeisen

Maritimer Seegrassalat

knackiger Algensalat mit Sesam und einer feinen Sesam-Ingwer-Note

Graved Lachs im Kräutercrêpe

zarter, gebeizter Lachs im feinen Kräutermantel, serviert mit dreierlei Meerrettich-Variationen

Vitello Tonnato

hauchdünn aufgeschnittenes Kalbfleisch an einer cremig-würzigen Thunfischsauce, garniert mit feinen Kapern

Geflügelsalat mit getrockneten Tomaten

zartes Geflügelfleisch, fein abgeschmeckt mit getrockneten Tomaten, Paprikastreifen und frischen Kräutern

Hauptspeisen

Deftiges Rindergulasch

zart geschmortes Rindfleisch in einer kräftigen, harmonisch abgeschmeckten Sauce

Gebackenes Seelachsfilet

in knuspriger Panade goldbraun gebacken, serviert mit hausgemachter Remouladensauce

Knuspriger Schweinebauch

herzhaft gewürzt, mit einer perfekt kross gebackenen Kruste und saftigem Kern

Pilz-Rahmragout (vegetarisch)

frische Wald- und Zuchtpilze in einer cremigen Kräuter-Rahmsauce

Beilagen

Kartoffelpüree

hausgemachtes, cremiges Püree aus mehligkochenden Kartoffeln, mit feiner Butter und Muskat abgerundet

Pommes frites

knusprige, goldgelb frittierte Pommes frites, außen kross und innen soft.

Semmelknödel

traditionelle, hausgemachte Semmelknödel, flaumig gegart und mit frischer Petersilie verfeinert

Rotkohl

traditionell geschmorter Apfel-Rotkohl, fein abgeschmeckt mit weihnachtlichen Gewürzen

Gemüsevariation

knackiges Saison Gemüse, schonend gegart und in feiner Butter geschwenkt

Dessert

Rote Grütze

klassische, fruchtige Beerengrütze an samtiger Vanillesauce

Sanddorncreme

erfrischend-fruchtige Creme mit dem herben Aroma des Nordens

Joghurt-Obst-Crumble

frisches, gebackenes Fruchtkompott unter knusprigen Streuseln, serviert mit cremigem Joghurt

Crêpes mit Schokoladenfüllung

hauchdünne, goldgelbe Pfannkuchen mit einer zartschmelzenden Schokoladencreme

Herzhafter Abschluss

Käsevariation „Natur & Kräuter“

reichhaltige Käseauswahl, gereicht mit süßem und mittelscharfem Senf, fruchtigem Feigensenf und frischen Trauben

Mittwoch

Nordseezauber

Klassische Nordseeküche mit modernen Ideen

Suppe

Feine Muschelsuppe

zubereitet mit zartem Muschelfleisch, verfeinert mit Kräutern und einem Hauch Weißwein

Salate

Reichhaltige Salatauswahl

mit hausgemachten Dressings

Vorspeisen

Knackiger Farmer Salat

frisch geraspelte Karotten und Sellerie in einem cremig-leichten Joghurt-Dressing

Klassischer Shrimps Cocktail Salat

zarte Shrimps in einer fruchtig-pikanten Cocktail-Sauce, fein abgeschmeckt

Kartoffel-Dijon-Salat

festkochende Erdapfelscheiben in einer würzigen Vinaigrette mit feinem Dijon-Senf und Kräutern

Hauptspeisen

Gebackene Kibbelinge vom Kabeljau

traditionell in knusprigem Backteig goldbraun frittiert, serviert mit hausgemachter Remouladensauce

Maritime Grillvariation „Mixed Grill“

feine Auswahl von gebratenem Lachs, Kabeljau und Rotbarsch, auf den Punkt gegart

Frische Schnitzel vom Schwein

zart Schweineschnitzel, in goldgelber Panade kross in der Pfanne gebacken

Blumenkohl-Käse-Taler (vegetarisch)

knusprig gebratene Taler von Blumenkohl und würzigem Käse, dazu knackiges Teriyaki-Gemüse

Beilagen

Pommes frites

knusprige, goldgelb frittierte Pommes frites, außen kross und innen soft

Karotten-Honig-Chili-Püree

hausgemachtes, feines Püree aus Karotten, leicht mit Honig gerundet und mit einer pikanten Chili-Note verfeinert

Penne-Nudeln

al dente gekochte Penne, in Butter geschwenkt

Gebratene Schalotten

in der Pfanne schonend geschmorte Schalotten mit einer feinen, süßlichen Röstnote

Herzhafte Speckbohnen

knackige grüne Bohnen, traditionell mit würzigen Speckwürfeln und Zwiebeln geschwenkt

Dessert

Zitronen-Joghurt-Creme

erfrischend-leichte Joghurtcreme mit der spritzigen Note sonnengereifter Zitronen

Feines Eis im Glas

Auswahl von feinsten Eissorten, elegant im Glas angerichtet

Traditioneller Apfelstrudel

ofenfrischer, fruchtiger Apfelstrudel, serviert mit samtiger Vanillesauce

Rotwein-Zimt-Parfait

hausgemachtes, feinherbes Halbgefrorenes mit einer edlen Rotweinnote und Zimtaroma

Herzhafter Abschluss

Käsevariation „Natur & Kräuter“

reichhaltige Käseauswahl mit feinem Brennesselkäse, gereicht mit süßem und mittelscharfem Senf, fruchtigem Feigensenf und frischen Trauben

Donnerstag

Leuchtturm Leckerbissen

Herzhaftes und Süßes rund um die Insel

Suppe

Pastinaken-Ingwer-Suppe mit Entenbruststreifen

cremige Suppe von der Pastinake mit einer angenehmen Ingwerschärfe, garniert mit zarten Entenbruststreifen

Salate

Reichhaltige Salatauswahl

mit hausgemachten Dressings

Vorspeisen

Tomate-Mozzarella mit Pesto

sonnengereifte Tomatenscheiben und cremiger Mozzarella, verfeinert mit aromatischem, hausgemachtem Kräuter-Pesto

Geräucherte Entenbrust

zarte Tranchen von der im Rauch gegarten Entenbrust, angerichtet an einer fruchtig-pikanten Orangen-Ingwer-Creme

Edle Rauchforelle

feines Filet von der geräucherten Forelle, serviert einer erfrischenden Gurken-Dill-Remoulade

Hauptspeisen

Rinderroulade nach Großmutters Rezept

traditionell gefüllte und zart geschmorte Rinderroulade in einer kräftigen, herzhaften Sauce

Paniertes Schollenfilet

goldbraun gebackenes Schollenfilet, mit einer feinen, erfrischenden Zitronen-Butter-Sauce

Putenbrust „Norddeutsche Art“

saftig gebratene Putenbrust, nach traditioneller Art des Nordens fein und herzhaft abgeschmeckt

Kürbis-Kichererbsen-Curry (Vegan)

exotisch abgeschmecktes Curry mit feinem Kürbis und Kichererbsen, schonend gegart in cremiger Kokosmilch

Beilagen

Duftender Basmatireis

locker und schonend gegarter Basmatireis

Geschwenkte Spätzle

feine Eierspätzle, goldgelb in der Pfanne in etwas Butter geschwenkt

Pommes frites

knusprige, goldgelb frittierte Pommes frites, außen kross und innen soft

Traditionelle Kartoffelknödel

hausgemachte, flaumige Kartoffelknödel, perfekt als herzhafter Begleiter

Marktfrisches Buttergemüse

knackiges Saisongemüse, in Butter geschwenkt und mit Kräutern abgeschmeckt

Klassisches Apfelrotkraut

traditionell geschmorter Rotkohl mit fruchtigen Apfelstücken, fein abgeschmeckt

Dessert

Luftige Himbeermousse

fruchtig-leichtes Schaumdessert von sonnengereiften Himbeeren

Veganes Tiramisu

pflanzliche Variante des Dessertklassikers mit feiner Kaffeenote und cremiger Schichtung

Zitronen-Baiser-Törtchen

feines Törtchen mit einer spritzig-sauren Zitronenfüllung, gekrönt von einer süßen, abgeflamten Baiser Haube

Weiß-Schokolade-Mousse mit Sanddorn

samtige Mousse von weißer Schokolade, kombiniert mit dem fruchtig-herben Aroma des norddeutschen Sanddorns

Herzhafter Abschluss

Käsevariation „Natur & Kräuter“

reichhaltige Käseauswahl mit feiner Strandfeuer-Note, gereicht mit süßem und mittelscharfem Senf, fruchtig-süßem Feigensenf und frischen Trauben

Freitag

Wangerooger Inselbuffet

Maritime Köstlichkeiten rund um die Insel

Suppe

Wangerooger Fischsuppe

kräftige, klare Ems-Jade-Fischsuppe mit edlen Fischfiletwürfeln, frischem Gemüse und feinen Nordseekräutern

Salate

Reichhaltige Salatauswahl

mit hausgemachten Dressings

Vorspeisen

Antipasti vom Blech

im Ofen schonend gegartes mediterranes Gemüse, verfeinert mit aromatischen Oliven und eingelegten Kapern

Knusprige Bruschetta-Bar

geröstete Baguettescheiben zum Selberbelegen mit dreierlei Toppings: klassische Tomate-Basilikum-Salsa, milder Ziegenkäse mit Honig sowie würzige Sardellen

Kichererbsen-Salat

erfrischender Salat aus feinen Kichererbsen, knackiger Paprika und frischer Petersilie, abgeschmeckt mit nativem Olivenöl und spritzigem Zitronensaft

Mediterrane Dip-Variation

cremiger Hummus, rauchiges Baba Ganoush und ofenfrische, luftige Focaccia zum Dippen

Hauptspeisen

Schnitzel „Holsteiner Art“

zartes Schnitzel vom Schweinerücken, goldbraun in der Pfanne gebacken, traditionell garniert mit einem gebratenen Spiegelei und feinen Kapern

Gebratenes Dorschfilet „Wangerooger Art“

frisches Dorschfilet auf der Haut krossgebraten, serviert an einer feinen, cremig-würzigen Senf-Dill-Sauce

Hähnchenbrust „Nordsee Art“

saftig gebratene Hähnchenbrust, angerichtet in einem feinen Nordseekrabben-Dill-Rahm, begleitet von sanft geschmorten Gurken

Herzhafte Linsen-Medaillons (vegetarisch)

knusprig ausgebackene roten Linsen Medaillons, serviert auf hausgemachten, süß-pikanten Zwiebel-Chutney

Beilagen

Tortiglioni-Nudeln

al dente gekochte Tortiglioni, leicht in Olivenöl geschwenkt

Pommes frites

knusprige, goldgelb frittierte Pommes frites, außen kross und innen soft

Petersilienkartoffeln

gekochte Nordseekartoffeln, in Butter und reichlich frischer Petersilie geschwenkt

Duftender Safranreis

schonend gegarter Reis, mit edlem Safran verfeinert für eine goldgelbe Farbe und feines Aroma

Frisches Brokkoligemüse

knackige Brokkoli Röschen, gedämpft und mit Butter verfeinert

Glacierte Curry-Honig-Möhren

zarte Karottenscheiben, geschwenkt in einer feinen Kombination aus süßem Honig und aromatischem Curry

Dessert

Vanille-Crème-Brûlée

saftige Vanillecreme mit Vanille und traditionell mit einer knackigen, frisch abgeflamnten Karamellkruste überzogen

Feine Macarons „Meeressalz“

luftig-zartes Mandelgebäck mit einer cremigen Füllung, verfeinert mit einer edlen Prise Meersalz

Sanddorncreme „Insel-Sand“

erfrischende Sanddorncreme auf cremigem Vanillequark, garniert mit knusprigen Baiser Krümeln

Feines Baumkuchen Parfait

hausgemachtes, feines Halbgefrorenes mit Gewürzen traditionellen Baumkuchens

Herzhafter Abschluss

Käsevariation „Natur & Kräuter“

reichhaltige Käseauswahl mit feinen italienischen Spezialitäten, gereicht mit süßem und mittelscharfem Senf, fruchtig-süßem Feigensenf und frischen Weintrauben

Samstag

Gerkens Grillbuffet

ehrlich & regional

Suppe

Samtige Tomatencremesuppe

Hausgemachte Creme aus sonnengereiften Tomaten, fein abgeschmeckt und mit frischem Basilikum verfeinert.

Salate

Reichhaltige Salatauswahl

mit hausgemachten Dressings

Vorspeisen

Klassischer Kartoffelsalat „Hausmacher Art“

Hausgemachter Kartoffelsalat mit feiner Ei-Note und einer perfekt abgestimmten, cremigen Rezeptur.

Erfrischender hausgemachter Couscous-Salat

Lockerer Couscous, kombiniert mit saftiger Melone, cremigem Feta und einer sommerlich-leichten Finesse.

Mediterraner Nudelsalat

Frische Pasta, inspiriert vom Süden – liebevoll zubereitet mit mediterranen Kräutern und aromatischen Zutaten.

Crunchy Coleslaw mit Cranberrys

Hausgemachter, knackiger Krautsalat nach amerikanischer Art, verfeinert mit der feinherben Süße getrockneter Cranberrys.

Kichererbsen-Thunfisch-Salat

Herzhafte Kichererbsen, kombiniert mit feinem Thunfisch, sommerlich abgeschmeckt.

Caprese „Klassik“

Frische, saftige Tomatenscheiben und zarter Mozzarella, beträufelt mit Olivenöl und garniert mit aromatischem Basilikum.

Dessert

Gegrillte Honig-Ananas

Warme Ananasscheiben vom Grill, beträufelt mit Honig, garniert mit karamellisierten Nüssen.

Frische Obstplatte

Eine bunte Auswahl an saisonalen, frisch aufgeschnittenen Früchten

Schokocreme im Glas

Cremige, leichtes Schokoladenmousse

Sanddorn-Creme mit Erdbeerkompott

Feine, leicht herbe Creme vom heimischen Sanddorn auf einem fruchtig-süßen, hausgemachten Erdbeerkompott.

Mini Manchego-Cheesecake

Kleiner, feiner Käsekuchen mit der dezent würzigen Note des Manchego-Käses.

Tartufo Classico

Cremiges Schokoladen- und Milcheis mit einer flüssigen Schokoladenfüllung, mit Backkakao bestäubt.

Hausgemachtes Tiramisu

Dessert-Klassiker aus zarter Mascarponecreme, Löffelbiskuit, feiner Kaffeenote und einem Hauch Amaretto.

Hauptgänge

Mariniertes Schweinenackensteak

Gegrilltes, saftiges Nackensteak, eingelegt in einer würzigen hausgemachten Marinade

Glasierte Spareribs

Zarte, fleischige Rippchen, mariniert in einer hausgemachten rauchig-süßen Barbecue-Note

Herzhafte Bratwurst vom Schwein

Außen knackig braun, innen saftig und würzig

Bunte Hähnchenspieße

Zartes, mariniertes Hähnchenbrustfilet, abgewechselt mit knackiger Paprika und milden Zwiebeln.

Garnelen „Chili & Knoblauch“

Knusprig gegrillte Riesengarnelen, eingelegt in einem pikanten Öl mit Chili und aromatischem Knoblauch.

Frisch tranchiertes Entrecôte

Saftiges Steak vom Rind mit der typischen Fettmarmorierung, perfekt auf den Punkt gegrillt.

Feiner Kabeljau en Papillote

Zartes Kabeljaufilet, sanft im eigenen Saft in der Folie gegart, verfeinert mit einem Schuss trockenem Weißwein, knackigem Marktgemüse und frischen Kräutern.

Flammlachs von der Planke

Saftiges Lachsfilet, traditionell auf dem Holzbrett schonend über offener Flamme gegart, mit einer feinen Rauchnote und einer winterlich-sommerlichen Gewürzkruste

Goldgelber Halloumi

Traditioneller Grillkäse, außen kross gebräunt, innen herrlich herzhaft und warm.

Beilagen

Buntes Grillgemüse

Knackiges Saisongemüse, sanft gegrillt und mit feinen Kräutern der Provence geschwenkt.

Maiskolben „Kräuterbutter“

Goldgelb gegrillter Maiskolben, mit schmelzender, hausgemachter Kräuterbutter.

Ofenkartoffel mit Quark

In der Folie gegarte, weiche Kartoffel, mit frischem Kräuterquark.

Gegrillte Tomaten mit Käse

Saftige Tomatenhälften, unter einer Decke aus würzigem, geschmolzenem Käse gegart.

Rosmarinkartoffeln

Kleine, in der Schale geröstete Kartoffelecken, geschwenkt in Olivenöl und frischem Rosmarin.

Crispy Potato Wedges

Herzhafte Kartoffelspalten, außen knusprig gewürzt

Klassische Pommes Frites

Goldgelb und knusprig frittiert

FrISChe Nudeln

FrISChe Nudeln mit einer fruchtigen, milden Tomatensauce

Saucen

Senf, Ketchup, Mayonnaise, Hausgemachter Kräuterquark, Hausgemachte Remouladensauce, Hausgemachte Cocktailsauce, Hausgemachte Aioli, Hausgemachter Zaziki, Hausgemachte BBQ-Sauce, Sauce Süß-Sauer

Sonntag

Küstenzauber

Fischküche mit modernen Ideen

Suppe

Gerkens Bouillabaisse

Kräftige, reichhaltige Fischsuppe nach Art des Hauses mit edlen Fischfilets, feinen Meeresfrüchten und aromatischem Suppengemüse

Salate

Reichhaltige Salatauswahl

mit hausgemachten Dressings

Vorspeisen

Zarter Graved Lachs

Traditionell gebeizter Lachs, serviert mit einer feinen, süß-pikanten Senf-Dill-Sauce

Erfrischender Gurkensalat

Knackige Gurkenscheiben in einem leichten, hausgemachten Dill-Rahm-Dressing

Traditionelle Smørrebrød-Auswahl

Fein belegte nordische Roggenbrote mit dreierlei Variationen: zarter Matjes, klassisch Ei und Kresse sowie moderner Rote-Bete-Hummus

Eismeerkrabbencocktail

Feine Eismeerkrabben an einer fruchtigen Sauce, verfeinert mit süßen Ananasstücken

Hauptspeisen

Zartes Schweinefilet im Prosciutto-Mantel

Saftiges Schweinefilet, umhüllt von feinem Prosciutto-Schinken und mit frischem Salbei verfeinert

Gebratenes Schollenfilet „Finkenwerder Art“

Frisches Schollenfilet in der Pfanne goldbraun gebraten, mit einer herzhaften Speck- und Nordseekrabben-Stippe

Würzige Hähnchenspieße

Herzhaft marinierte Hähnchenfleischspieße, grillfrisch an einer erfrischend-leichten Joghurtsauce

Veggie-Bohneneintopf (Vegan)

Kräftiger, rein pflanzlicher Eintopf aus bunten Bohnen und knackiger Paprika, mit frischen Kräutern abgeschmeckt

Beilagen

Pommes frites

Knusprige, goldgelb frittierte Pommes frites, außen kross und innen soft

Knusprige Kartoffelrösti

Goldbraun ausgebackene, krosse Taler aus geraspelten Kartoffeln

Herzhafte Bratkartoffeln

In der Pfanne kross gebratene Kartoffelscheiben mit Zwiebeln und einer feinen Specknote

Cremiger Nudel-Gemüse-Auflauf

Herzhafter Auflauf aus feinen Nudeln und buntem Saisongemüse, mit Käse goldbraun überbacken

Mediterranes Pfannengemüse

Bunte Gemüsevariation, in feinem Olivenöl mit mediterranen Kräutern geschwenkt

Dessert

Ofenfrischer Apfel-Crumble

Fruchtiges Apfelkompott unter einer knusprigen Streuselkruste, mit samtiger Vanillesauce

Cremiger Karamell-Pudding

Feiner, hausgemachter Pudding mit dem intensiv-süßen Aroma von sanft gebräuntem Karamell

Erdbeer-Mascarpone-Creme im Glas

Samtige Mascarponecreme auf fruchtigem Erdbeerspiegel, elegant im Glas geschichtet

Limetten-Panna-Cotta

Erfrischend-säuerliche Panna Cotta mit spritzigem Limettenaroma auf einem fruchtig-herben Sanddornspiegel

Herzhafter Abschluss

Käsevariation „Natur & Kräuter“

Reichhaltige Käseauswahl mit edlem Käse, gereicht mit süßem und mittelscharfem Senf, fruchtig-süßem Feigensenf und frischen Weintrauben