

„Menü (Meeres) Biologie“  
Das Leckerste  
von Fisch, Schalen- und Krustentiere

Kalt geräuchertes Fjordforellenfilet  
aus dem Alte Schule Räucherofen mit kleinem Reibekuchen  
Forellenkaviar und warmen Meerrettichsud  
à la carte Vorspeise - 21,50 Euro

Gratiniertes Seezungenfilet  
auf einem Muschelravioli  
im Safran-Muschelsüppchen  
à la carte Suppe - 16,90 Euro

Sautierte wildgefangene Rotgarnelen  
auf geröstetem Blumenkohl  
mit Krustentiernage  
à la carte warme Vorspeise - 21,50 Euro  
à la carte Hauptgang – 39,90 Euro

Gebratenes Skreifilet  
„Winterkabeljau“  
unter der Kartoffelkruste  
auf Blattspinat mit grober Senfsauce  
à la carte Hauptgang - 39,90 Euro

Unser „Alte Schule“ Schneeball  
von weißer Schokolade und Äpfeln aus dem Alten Land  
mit gebackenem Apfelkuchlein  
und Apfel-Vanilleeis  
Dessert - 15,90 Euro

oder  
Käseauswahl vom Brett mit hausgebackenem Früchtenussbrot  
Aufpreis 5,00 Euro

2 Gang Menü - 54,00 Euro

3 Gang Menü - 67,00 Euro

4 Gang Menü - 79,00 Euro

5 Gang Menü - 91,00 Euro