

Restaurant  *Roter Butt*

lauwarmer Ziegenfrischkäse „Picandou“

eingekochter Muskatkürbis & Feldsalat

8,50 €

saisonaler Blattsalat

Kernöl & geröstete Nüsse

5,50 €

verschiedene Salate mit Kürbiskernöl

Filet von heimischen Fischen

10,50 €

Steinlachs kross gebraten

Blattsalat & Bratkartoffeln

12,90 €



Bistrotkarte

Restaurant  *Roter Butt*

gebratene Poulardenbrust

hausgemachte Pasta & mediterranes Gemüse

13,50 €

Rührei mit Nordsee-Krabben

Blattsalat & hausgebackenes Brot

10,90 €

Aalrauch-Matjesfilet oder Brathering

Blattsalat & Bratkartoffeln ^{2,3,4}

10,90 €

² mit Antioxidationsmittel ³ mit Farbstoff ⁴ mit Geschmacksverstärker

Bistrotkarte



Restaurant  *Roter Butt*

Vorab

klare Suppe von heimischen Edelfischen

5,90 €

Karotten-Ingwer-Suppe

mit Sesam-Croutons

6,90 €

Ravioli vom Muskatkürbis

auf glasiertem Chicorée

8,90 €

Carpaccio vom Klepelshagener Galloway-Rind

Trüffelvinaigrette & Parmesan

14,50 €

gebratene Jakobsmuscheln

Rote-Rüben-Koriander-Confit & weißer Balsamicoschaum

9,80 €



Speisekarte

Restaurant  *Roter Butt*

Fisch

fangfrischer Haffzander

im Haus filetiert und auf der Haut gebraten
geschmorter Fenchel & Rote Rüben, Thymian-Kartoffeln

17,90 €

Ostseedorsch mit kandierter Zitrone

gepfeffertes Kartoffelpüree & Rahmwirsing

16,50 €

gebratene Wildfang-Riesengarnelen

hausgemachte Pasta & Limonenblattsauce

18,50 €



Speisekarte

Restaurant  *Roter Butt*

Fleisch

Rumpsteak vom Weiderind (200 g)

Schmorgemüse & Rosmarin- Bratkartoffeln

18,90 €

geschmortes Wildschwein aus heimischer Jagd

Wirsing & Holunderbirne

Semmeltaler

16,50 €

Zinzower Lamm auf zwei Arten

Apfelweinbrand-Balsamico-Jus

Parmesangnocchi

21,50 €

Speisekarte



Restaurant  *Roter Butt*

Vegetarisch

hausgemachte Gnocchi

Pilze à la Crème & Muskatkürbis

13,50 €

Süßes

karamellisierte Vanillecreme

Beeren-Früchte

6,50 €

Wüschers Gartenzwetschke in Balsamico

Grießknödel & Honig-Mohn-Parfait

7,50 €



Speisekarte