



DIE HISTORISCHEN
GASTHÄUSER AM MARKT



Empfehlungen

– Apéritif –

Amérie aufgefüllt mit Prosecco



„Salat Hähnchenbrust“

*Blattsalat, Rucola, Gurke, Tomate, Paprika mit Hähnchenbrustfilet - gebratenen Champignons und unserem Stadthaus-Dressing**

„Seelachsfilet gebacken“ mit hausgemachter Remouladensauce, Bratkartoffeln und Salatgarnitur*

„Bratheringsfilet eingelegt“ mit Bratkartoffeln und Salatgarnitur*

„Fischerfrühstück“ Bratkartoffeln mit Rührei, frischen Nordseekrabben - Salatgarnitur*

„Grillteller“ Gegrillte Medaillons von Rind, Huhn im Serranoschinkenmantel, Schweinerückenfilet – frische Pommes - Sour cream - Chili-Dipp

„Zanderfilet“

Zanderfilet mit kleinem Gemüse von Spitzkohl und grünem Spargel mit Kartoffelstampf, an beurre blanc



– Für Zwischendurch –

„Unsere Riesencurrywurst“ mit frischen holländischen Pommes

„Hausmacher Sülze“

*mit hausgemachter Remouladensauce, Bratkartoffeln und Salatgarnitur**

* Salat auf Wunsch mit Vinaigrette



– Portion hiesiger Spargel –

*serviert mit Kartoffeln - wahlweise Sauce Hollandaise **oder** zerlassener Butter*

– mit Schweineschnitzel

– mit Ammerländer Räucherschinken

– mit Kochschinken

– mit gebratenem Hähnchenbrustfilet

– mit gebratenem Lachsfilet

– mit Rumpsteak



Tagesdessert

“Aufgrund der z.Zt. stark schwankenden Einkaufspreise im Lebensmittelbereich haben wir Tagespreise, über die wir unsere Gäste stets aktuell in unserem Restaurant informieren.“



- Änderungen vorbehalten -

Eine Speisekarte mit Zusatzstoffen und Allergenen halten wir für Sie bereit.

