



## DITHMARSCHER CROSSOVER KITCHEN

### Caesar Salat

Römersalatherzen mit Croûtons, gerösteten Pinienkernen  
gehobeltem Parmesan und Parmesandressing 9,50

+ karamellisierter Ziegenkäse an Ananas-Paprika-Chutney (vegetarisch) 5,50

+ gebackene Eismeergarnelen mit Knoblauchmayonnaise 6,50

+ paniertes Hähnchenfilet 6,50

### Rindertatar

mit Limettenmayonnaise und Rösti 14,50

Rinderkraftbrühe

mit reichlich Einlage 9,50

Gardels` Fischsüppchen 12,50

### Blattsalate mit Hausdressing

als Beilage 4,50

### Portion Pommes frites

mit Ketchup, Mayonnaise und Pommes-Sauce 4,50



<b>Gemüsecurry</b> mit Kartoffelrösti und Schmand (vegetarisch) oder mit Rosmarinkartoffeln (vegan)	17,50
<b>Geschmortes Hirschgulasch</b> auf Rahmwirsing und Spätzle, dazu Preiselbeersahne	22,50
<b>Hähnchenbrust</b> auf der Haut gebraten auf grünem Spargelrisotto mit Sherryrahmsauce	23,50
<b>Oma Gardels` Rinderroulade</b> mit Rotkohl und Kartoffelklößen mit Semmelbrösel	23,50
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> mit Pommes frites, Zitrone, Preiselbeeren und Gurkensalat	26,50
<b>Rumpsteak 180 g</b>	32,50
<b>Rumpsteak 250 g</b>	34,50
mit Béarnaise-Schaum Baked potato mit Sour Cream und Salat	
alternativ mit Rosmarinkartoffeln oder Pommes frites	Aufpreis 1,50

<b>Backfisch</b> Goldbarsch in knuspriger Panade mit Pommes frites, Remoulade und Blattsalaten	22,50
--	-------

<b>Im Ganzen gebratene Nordseescholle „Finkenwerder Art“</b> mit Krabben, Speck und Zwiebeln, Rosmarinkartoffeln und Salat	26,50
---	-------



## SWEETS

Rote Grütze mit Vanillesauce		8,00
Crème brûlée mit feiner Bourbonvanille und hausgemachtem Himbeer-Sorbet		9,50
Mousse au chocolat mit Mango-Eis		9,50
Hausgemachtes Eis oder Sorbet nach Tagesangebot	je Kugel	4,00
Café gourmand Espresso mit Eis oder Sorbet		7,00
Käseauswahl von der Schleswig-Holsteinischen Käsestraße Feigensenf / Chutney / Brot		14,50

Für Allergene und Zusätze halten wir eine separate Liste bereit