



## DITHMARSCHER CROSSOVER KITCHEN

### Caesar Salat

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

+ karamellierter 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



### **Gemüsecurry**

mit Kartoffelrösti und Schmand (vegetarisch)

oder mit Rosmarinkartoffeln (vegan)

17,50

### **Geschmortes Hirschgulasch**

auf Rahmwirsing und Spätzle, dazu Preiselbeersahne

22,50

### **Poulardenbrust**

auf der Haut gebraten

auf grünem Spargelrisotto mit Sherryrahmsauce

23,50

### **Oma Gardels` Rinderroulade**

mit Rotkohl und Kartoffelklößen mit Semmelbrösel

23,50

### **Wiener Schnitzel vom Kalb**

mit Pommes frites, Zitrone, Preiselbeeren und Gurkensalat

26,50

### **Rumpsteak 180 g**

32,50

### **Rumpsteak 250 g**

34,50

mit Béarnaise-Schaum

Baked potato mit Sour Cream und Salat

alternativ mit Rosmarinkartoffeln oder Pommes frites

Aufpreis 1,50

### **Backfisch**

Goldbarsch in knuspriger Panade

mit Pommes frites, Remoulade und Blattsalaten

22,50

### **Im Ganzen gebratene Nordseescholle „Finkenwerder Art“**

mit Krabben, Speck und Zwiebeln, Rosmarinkartoffeln und Salat

28,50



## 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