

Kulinarische Highlights im März

Bärlauch-Cremesuppe ^{B,E,J}

mit Rauchlachs-Streifen und gerösteten Pinienkernen

Wild garlic cream soup with smoked salmon strips and roasted pine nuts

8,50 €

Nordsee-Scholle „Finkenwerder Art“ ^{1,3,5,J}

dazu Salzkartoffeln und Beilagensalat

North Sea plaice "Finkenwerder style" served with boiled potatoes and a side salad

19,50 €

Salzwiesen-Lammfilet an Tomatensugo ^{A,B,C}

dazu gedünsteter Seespargel und Rosmarinkartoffeln

Lamb fillet with tomato sauce served with steamed sea asparagus and rosemary potatoes

23,50 €

Zitronen-Mousse-Schnitte ^{A,B,C}

mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott

Lemon Mousse Slices with strawberry rhubarb compote

7,50 €



12 Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

(1) Konservierungsstoff, (2) Farbstoff, (3) Antioxidantien, (4) Süßungsmittel, (5) Phosphat, (6) Geschwefelt, (7) Geschmacksverstärker, (8) Geschwärtzt, (9) Gewachst, (10) Chinin, (11) Koffein, (12) Phenylalaninquelle

14 Kennzeichnungspflichtige Hauptallergene:

(A) Eier, (B) Milch, (C) Gluten, (D) Erdnüsse, (E) Schalenfrüchte, (F) Sesamsamen, (G) Soja, (H) Sellerie, (I) Senf, (J) Fisch, (K) Krebstiere, (L) Weichtiere, (M) Lupine, (N) Schwefeldioxid und Sulfide