

ALLES RUND UM DIE NORDSEEKRABBE

Im September widmen wir uns ganz der Nordseekrabbe – das Gold des Nordens. Krabben sind eine norddeutsche Spezialität mit vielen Namen: Granat, Porre, Krevetten oder Knat. Das nussig schmeckende Fleisch braucht nicht viel: Ob auf einem fluffigen Rührei mit gebuttertem Schwarzbrot und Schnittlauch, klassisch als Cocktail oder zur samtigen Suppe verarbeitet, sind die kleinen Krabben der große Star. Lassen Sie sich von zahlreichen Variationen auf unserer Karte überraschen.

VORWEG

- GEBUTTERTE GRAUBROTSCHNITTE** 28
mit marinierten Krabben, Radieschen, gepickelte Silberzwiebeln, Schnittlauchcreme und Wachtelei
- KRABBENCOCKTAIL-TÖRTCHEN** 22
auf Pumpernickel mit Blutorangengel, Avocado, Salat und geräucherter Paprika

ZWISCHENDURCH

- SYLTER KRABBENSUPPE** 18,50
mit mariniertem Fenchel-Tomaten Gemüse, Ravioli und Krabbenfleisch

HAUPTSÄCHLICH

- GEBRATENER BLAULENG** 34
auf Algen-Spinat mit Creme-Polenta, Nussbutter-Krabben und Safransauce
- LINGUINE IN KNOBLAUCHÖL** 30
mit Peperoni, Kirschtomaten und Basilikum dazu Krabben und Krustentiersauce

WEINEMPFEHLUNG

2021 RIESLING
Weingut am Nil | Pfalz
Glas 0,2l 9,5 / Flasche 31