

## FUTTERN WIE BEI MUTTERN

Draußen ist es immer noch kalt, der Wind pfeift durch die Dünen. Genießen Sie unsere wärmenden Eintopfvarianten im März und entspannen Sie sich am warmen Kaminfeuer bei uns. Früher ein einfaches Essen, heute ein Trendgericht. Felix Gabel und sein Team werden Sie mit vielen kreativen Ideen überraschen.

### VORWEG

#### **Tomaten-Paprika-Gazpacho** 23

Crème Fraîche | gebratene Garnele | Röstbrot | Olivenöl

### HAUPTSÄCHLICH

#### **Pichelsteiner Eintopf mit hausgemachtem Kassler** 29

gegrilltem Lauch | Morsumer Knacker | Röstbrot

#### **Strönholt's Fischeintopf** 36

Tiefseegarnele | Nordseefischen | Fenchel | Safran Knusperbrot

#### **Erseneintopf „mal anders“** 38

Filet vom Salzwiesenlamm | Minze | Ravioli

### WEINEMPFEHLUNG

#### **2018 „Microcosmico“ IGP**

Valdejalón [Macabeo] Frontonio | DO Calatayud

0,1 | 6,5      0,75 | 38

#### **2017 „Magia del Senso“ Nebiolo & Barbera DOC**

Selektion Klaus Gundel | Piemont

0,1 | € 14,50      0,75 | 74 €

Gerne sind wir Ihnen mit unserer separaten Allergiker Karte behilflich.  
Alle Preise in EURO und inklusive MwSt.