

## 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, Porree, 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

<b>KRABBENBROT</b>	24
mit marinierten Krabben, Wildkräutern, Radieschen, Wachtelei und Cocktailsauce	

### ZWISCHENDURCH

<b>HÖRNUMER FISCHSUPPE</b>	19
mit Fenchel-Tomaten-Gemüse und Nordsee-Krabbenfleisch	

### HAUPTSÄCHLICH

<b>GEBRATENE KNURRHAHNFILETS</b>	34
mit Birnen-Bohnen-Speck, Nussbutter-Krabben, Kartoffelstampf und Marsala-Beurre-Blanc	
<b>GNOCCHI</b>	32
mit gebratenen Waldpilzen, Kirschtomaten, mariniertem Rucola, Krabben-Ragout und Rosmarin-Parmesanschaum	
<b>Wahlweise ohne Krabben</b>	27

### WEINEMPFEHLUNG

**2021 Chablis AOC**  
Clotilde Davenne | Burgund  
0,75l 62