

Futtern wie bei Müttern

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. Kacper Sierocinski und sein Team werden Sie mit vielen kreativen Ideen überraschen.

Vorweg

TOMATEN-PAPRIKA-GAZPACHO	24
mit Crème Fraîche, gebratener Garnele, Croûtons und Olivenöl	

Hauptsächlich

PICHELSTEINER EINTOPF	32
mit hausgemachtem Kassler, gegrilltem Lauch, Morsumer Knacker, Wurzelgemüse und Zitronenthymian	
SCHNÜSCH	36
mit Karotte, Morcheln, Spargel, Erbsen, Tiefseegarnelen und Rahm-Schaum Sauce	
FISCH EINTOPF	38
mit Lachs, Rotbarsch, Miesmuscheln, Sauce Rouille und Knoblauch Brot	

Danach

GEEISTE FRIESENTORTE	16
mit Vanille, Pflaume und Hansen Rum	