

## Mittagskarte montags bis samstags

12:00 bis 14:00 Uhr

### Suppen

Wildrahmsuppe mit Thymiankloß und Schnittlauchsahne	7,40
Kürbiscrèmesuppe mit Chili-Croûtons <b>vegan</b>	6,90

### Salate

Marinierter Feldsalat	
- mit Schafskäse, gerösteten Kernen und Croûtons	6,90
-vegan	5,90
Großer bunter ConventGarten Salat	
- mit rosa gebratenen Rumpsteakstreifen	19,90
- mit Kabeljaufilet unter einer Thymian-Nusskruste	16,90

Hausgemachte Dressings zur Wahl:

American Dressing, French Dressing oder Balsamico-Vinaigrette

Zu allen Salaten servieren wir ofenfrisches Baguettebrot

### Vegan

Wrap mit herzhaftem Gemüse und geräuchertem Tofu gefüllt dazu gebratene Kräuterseitlinge und Paprika-Walnussdip	16,90
--	-------

### Fischspezialitäten

Ganze Nordseescholle gebraten zerlassene Butter, Petersilienkartoffeln Blattsalate mit hausgemachtem French Dressing	
- Finkenwerder Art mit ausgelassenem Speck	20,90
- Büsumer Art mit Nordseekrabben	23,90

Pannfisch nach Art des Hauses

Pommery- Senfsauce, Marktgemüse und Bratkartoffeln	19,90
--	-------

Saltimbocca vom Kabeljau auf Schmorgurken  
in Estragonrahm und kleine Röstkartoffeln

18,90

### Fleischspezialitäten

Rumpsteak von der Husumer Färse mit Wirsing, sautierten Kirschtomaten, Barolosauce und Bratkartoffeln	180 g	24,90
	250 g	28,90

Schweinemedallions mit Kürbis und Kürbiskernpesto  
dazu Portwein-Zwiebeln und Kartoffelplätzchen

18,90

Hirschrücken an Pastinakenstampf

mit Cassissauce, gebuttertem Rosenkohl und Brombeeren	26,90
---	-------

### Dessert

Mehlbüdel mit warmen Kirschen und Vanillerahmeis	5,90
Apfelstrudel mit Vanilleeiscrème	7,40

**Tagesgericht** 13,90

**Tagesdessert** 3,90

Preisangaben in Euro inklusive Mehrwertsteuer