

Empfehlungen aus der Kombüse

Sommer Spezial

Black Tiger Garnelen in pikantem Knoblauchöl mit Salatbeilage,
 Aioli und Baguette 1 2 5 8 12 14 18 19 20 13,80

Seelachsfilets in Eihülle mit hausgemachtem Kartoffelsalat Holsteiner Art
 und Salatbouquet 2 12 14 18 19 20 15,80

Nordisch lecker

Sauer eingelegte Bratheringe aus eigener Herstellung
 mit Bratkartoffeln und Salatbouquet 1 2 8 12 14 18 19 20 14,90

Original Sauerfleisch aus der Passat-Kombüse
 mit hauseigener Remoulade und Bratkartoffeln 1 2 8 14 19 20 14,90

Süden trifft Norden

Mit frischem Basilikum hergestellte Basilikum-Spätzle* und Norwegischen Lachsstreifen
 getoppt mit mediterranem Tomatenragout aus verschiedenen sonnengereiften Tomaten,
 Frühlingszwiebeln und gerösteten Pinienkernen 8 12 23,50

***Basilikum-Spätzle -Caprese- (vegetarisch)**
 mit mediterranem Tomatenragout, Frühlingszwiebeln und Mozzarella überbacken 8 12 18 15,80

Sommerliche Erfrischungen

Aperol Spritz 6

Sommer-Cocktails: fragen Sie unseren Service nach dem aktuellen Tages-Cocktail 6

Tinto con Limon 6

Aktuell ist leider nur Barzahlung möglich

Alle Speisen & Getränke NUR so lange der Vorrat reicht.

Bei Änderungen berechnen wir einen Aufpreis von 1,50 Euro

Fragen Sie unseren Service nach der Liste der Kennzeichnungspflicht auf Speisekarten gem. Zusatzstoff-Zulassungsverordnung