



# Speisekarte vom 20. bis 26. Juni

## VORSPEISE

---

Süßkartoffelsuppe 4  
€ 9

## HAUPTGANG

---

Kabeljaufilet & Dijonsenf  
Kabeljaufilet 1, 2 | Dijonsenf-Creme 4, 7, 12 | Küstenkartoffeln | Gurkensalat  
€ 30

Steak & Pfefferrahm  
Rumpsteak vom Grill | Pfefferrahm 4, 9 | Brokkoli | Kroketten 1, 9  
€ 32

## DESSERT

---

Cheesecake  
Käsekuchen American Style 1, 4, 9  
€ 9

# Menu from 20 to 26 June

## APPETIZER

---

Sweet Potato Soup 4  
€ 9

## MAIN COURSE

---

Cod fillet & Dijon Mustard  
fillet of cod 1, 2 | Dijon mustard cream 4, 7, 12 | boiled potatoes | cucumber salad  
€ 30

Steak & Pepper Cream  
grilled rump steak | pepper cream 4, 9 | broccoli | crouquettes 1, 9  
€ 32

## DESSERT

---

Cheesecake  
Cheesecake American Style 1, 4, 9  
€ 9

\* Zutaten und daraus gewonnene Erzeugnisse enthalten: 1 Eier | 2 Fisch | 3 Krebstiere | 4 Milch | 5 Sellerie | 6 Sesamsamen | 7 Schwefeldioxid & Sulphite | 8 Erdnüsse | 9 Glutenhaltiges Getreide | 10 Lupine | 11 Schalenfrüchte | 12 Senf | \*Ingredients and derived products: 1 egg | 2 fish | 3 crustaceans | 4 milk | 5 celery | 6 sesame seeds | 7 sulphur dioxide & sulphites | 8 peanuts | 9 cereals containing gluten | 10 lupin | 11 edible nuts | 12 mustard