

AZ
Menü

Crème brûlée vom Ziegenkäse (1/3/4/9)
Tomaten-Brotsalat | Wiesenkräuter



Kürbiscrèmesuppe (3/4/5/7)
Gebratene Garnele | Paprika | Kernöl



Gebratenes Rinderfilet (4/5/12)
Kaffeejus | Kerbelknollen | Kirschtomaten | Kartoffeln



Fliederbeer & Schokolade (1/4/7/9/11)
Fliederbeersorbet | Schokoladenmousse | Heißes Fliedersüppchen

4 Gänge 55
Weinbegleitung 16

3 Gänge 45
Weinbegleitung 12

Unverträglichkeiten, die Allergien auslösen können:

1 Eier 2 Fisch 3 Krustentiere 4 Milchprodukte 5 Sellerie 6 Sesamsamen 7 Schwefeldioxid 8 Erdnüsse
9 Glutenhaltiges Getreide 10 Lupine 11 Schalenfrüchte 12 Senf 13 Sojabohnen 14 Weichtiere

Zusatzstoffe:

a) Geschmacksverstärker b) Farbstoffe c) Konservierungsmittel d) Nitritpökelsalz e) Nitrat f) Antioxidationsmittel
g) geschwefelt h) geschwärzt i) gewachst k) Phosphat l) Süßungsmittel m) Phenylalaninquelle

125 Jahre Strandhotel Duhnen

Steinbutt nach Art des Strandhotels (2/4/5/7/9) Curry-Pernod-Sauce Basmati-Reis Romanasalat in Sauerrahm	36
Nordsee-Seezunge „Müllerin Art“ (2/5/9) Petersilienkartoffeln Romanasalat in Sauerrahm	10
	pro 100g
„Edelfischplatte 1896“ (2/3/4/9) Seezungenfilets Karbonade vom Steinbutt Seeteufel-Bäckchen Gebratene Riesengarnelen Gemüse der Saison Petersilienkartoffeln Romanasalat in Sauerrahm	69
	für 2 Personen

Vorspeisen

Tatar vom Weidelandrind (1/2/4/5/9/11/12) Kerbelknollen Bio-Eigelb Cornichons Geröstetes Brot	16
Gebratene Garnelen (3/4/5) Konfierter Fenchel Sellerieschaum Knoblauchcrème	16
Crème brûlée vom Ziegenkäse (1/3/4/9) Tomaten-Brotsalat Wiesenkräuter	14

Unverträglichkeiten, die Allergien auslösen können:

1 Eier 2 Fisch 3 Krustentiere 4 Milchprodukte 5 Sellerie 6 Sesamsamen 7 Schwefeldioxid 8 Erdnüsse
9 Glutenhaltiges Getreide 10 Lupine 11 Schalenfrüchte 12 Senf 13 Sojabohnen 14 Weichtiere

Zusatzstoffe:

a) Geschmacksverstärker b) Farbstoffe c) Konservierungsmittel d) Nitritpökelsalz e) Nitrat f) Antioxidationsmittel
g) geschwefelt h) geschwärzt i) gewachst k) Phosphat l) Süßungsmittel m) Phenylalaninquelle

Suppen

Wildessenz (1/4/5/7/9)
Kalbsfleisch-Salbeiteigtaschen | Sautierter Kohl 10

Kürbiscrèmesuppe (3/4/5/7)
Gebratene Garnele | Paprika | Kernöl 10

Fisch

Zanderfilet auf der Haut gebraten (2/4/9)
Blumenkohl gebraten und als Krem
Halbgetrocknete Tomaten | Kartoffelgratin 24

Kabeljau, Schweinebauch & Nordseekrabben (2/3/4/7)
Steckrübencreme | Rüben | Grünkohl | Kartoffelschnee 29

Nordseekrabben | Geröstete Ofenkartoffel | Sour Cream (3/4/7)
Paprika | Cherry-Tomate | Rote Zwiebel 19

Unverträglichkeiten, die Allergien auslösen können:

1 Eier 2 Fisch 3 Krustentiere 4 Milchprodukte 5 Sellerie 6 Sesamsamen 7 Schwefeldioxid 8 Erdnüsse
9 Glutenhaltiges Getreide 10 Lupine 11 Schalenfrüchte 12 Senf 13 Sojabohnen 14 Weichtiere

Zusatzstoffe:

a) Geschmacksverstärker b) Farbstoffe c) Konservierungsmittel d) Nitritpökelsalz e) Nitrat f) Antioxidationsmittel
g) geschwefelt h) geschwärzt i) gewachst k) Phosphat l) Süßungsmittel m) Phenylalaninquelle

Vier Jahreszeiten

RESTAURANT VIER JAHRESZEITEN

Fleisch

Rosa gebratene Entenbrust (1/4/5/9)
Brombeere | Jus | Spitzkohl | Spitzkohlquiche 24

Medaillons vom Landschwein (4/5)
Geschmorter Lauch | Bunte Rüben | Fondantkartoffeln 22

Geschmorte Kalbsbäckchen (4/5/7/12)
Portwein-Jus | Ratatouille | Fenchelcrème | Drillinge 24

Gebrautes Rinderfilet (4/5/12)
Kaffeejus | Kerbelknollen | Kirschtomaten | Kartoffeln 29

Vegetarisch

Bandnudeln (1/4/5/9)
Gebratene Waldpilze | Kräutercrème 19

Zweierlei Kerbelwurzel (4)
Stachelbeeren | Kartoffeln | Raps-Sanddornöl 17

Unverträglichkeiten, die Allergien auslösen können:

1 Eier 2 Fisch 3 Krustentiere 4 Milchprodukte 5 Sellerie 6 Sesamsamen 7 Schwefeldioxid 8 Erdnüsse
9 Glutenhaltiges Getreide 10 Lupine 11 Schalenfrüchte 12 Senf 13 Sojabohnen 14 Weichtiere

Zusatzstoffe:

a) Geschmacksverstärker b) Farbstoffe c) Konservierungsmittel d) Nitritpökelsalz e) Nitrat f) Antioxidationsmittel
g) geschwefelt h) geschwärzt i) gewachst k) Phosphat l) Süßungsmittel m) Phenylalaninquelle

Dessert

Fliederbeer & Schokolade (1/4/7/9/11) Fliederbeersorbet Schokoladenmousse Heißes Fliedersüppchen	11
Apfel-Basilikumsorbet (4) Eingeweckte Erdbeeren Quarkschaum	11
Sanddornrahmeis (1/4/7/9/11) Birnentarte Eingelegter Apfel	11

Rindergerichte

inklusive einer kleinen Kugel Eis mit Lolli als Nachspeise

Fish & Chips (1/2/4/9) Gebratenes Fischfilet Pommes Frites Sauerrahmdip	9
Schnitzel & Kartoffel (1/4/9) Landschweinrücken Erbsen & Karotten Kartoffelstampf	9
Nudeln & Sauce (4/5/9/13) Spaghetti Tomatensauce Geriebener Hans	8

Unverträglichkeiten, die Allergien auslösen können:

1 Eier 2 Fisch 3 Krustentiere 4 Milchprodukte 5 Sellerie 6 Sesamsamen 7 Schwefeldioxid 8 Erdnüsse
9 Glutenhaltiges Getreide 10 Lupine 11 Schalenfrüchte 12 Senf 13 Sojabohnen 14 Weichtiere

Zusatzstoffe:

a) Geschmacksverstärker b) Farbstoffe c) Konservierungsmittel d) Nitritpökelsalz e) Nitrat f) Antioxidationsmittel
g) geschwefelt h) geschwärzt i) gewachst k) Phosphat l) Süßungsmittel m) Phenylalaninquelle