



RESTAURANT

DEICHGRAF

Menü

Regional und frisch. Einfach richtig lecker.

VORSPEISE

SALATBUFFET

Variationen frischer Salate und verschiedene Toppings

dazu Joghurt- oder Hausdressing, Essig & Öl

SUPPE

APFEL-CURRY-SELLERIESÜPPCHEN

mit Granatapfelkernen und Schnittlauch

TOMATENSUPPE

mit Kräutern und Croutons

FRIESISCHE KRABBENSUPPE

BOUILLABAISSE (+ 2 €)

HAUPTGANG



SCHWEINEMEDAILLONS

in Champignonrahm auf Weißweinrisotto

INDISCHES BUTTER CHICKEN

auf dreierlei Reis und Naan-Brot

FRIESENSCHNITZEL

mit Steakhouse Pommes oder Kartoffelecken und Coleslaw Salat

ROULADE VOM FRIESISCHEN

WEIDERIND *mit Serviettenknödel und Omas Apfelrotkohl*

OCHSENBÄCKCHEN

in Merlot geschmort, auf Sellerie-Kartoffelstampf mit grünem Markt Gemüse (+ 3 €)



LACHS

in Limetten-Buttersoße auf Pastaio Spinaci

MATJES

nach Hausfrauenart mit Salzkartoffeln

BOUILLABAISSE

mit französischem Baguette



BLUMENKOHL-KÄSE-MEDAILLON

auf Hummus Bett

GEMÜSECURRY

mit dreierlei Reis

DESSERT

FRIESISCHE ROTE GRÜTZE

mit Vanillesauce

SCHOKOTÖRTCHEN

mit flüssigem Kern an Orangensorbet

CREME AUS WEISSER

SCHOKOLADE

mit Beerensauce

FLUTE DI LIMONCELLO

** (+ 2 €) *mit Alkohol*

ORANGENSORBET TRIFFT APEROL

** (+ 3 €) *mit Alkohol*

Eine Übersicht der Allergene in unseren Speisen halten wir gern für Sie bereit. Sprechen Sie uns einfach an.