

ZUM AUFTAKT

Vorweg

Kurz gebratener Chicoree (vegan) 10,50
Wurzelgemüse | Limetten-Dressing

Emdener Matjessäckchen 11,50
Schwarzbrotssalat | Dillschmand

Roastbeef "rosa" 18,00
Tomaten-Hefebrot mit Rosmarin | Rucola | Remoulade

Flüssig

Cremesuppe vom Edelpilz 9,90

Kräftige Rinderbrühe 11,50
Feine Kräuterstreifen | Gemüse |
gebackene Ochsenchwanzpraline

Grünzeug

Kleiner gemischter Salat 6,90
wahlweise mit unserem Haus-Dressing
oder Joghurt-Dressing.

Rucola mit Parmesan und Tomaten 10,50

Großer bunter Salat 11,50
wahlweise mit:

- gratiniertem Ziegenkäse + 9,50
- gebratener Maishähnchenbrust +11,50
- gebratenem Fischfilet +13,50

Restaurant
Friesenstube

Alle genannten Preise verstehen sich in Euro inklusive der aktuell gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer.

VEGETARISCH, VEGAN

Kokos-Gemüsecurry (vegan) Gemüse Kichererbsen Reis	15,50
Cremiges Risotto mit sautierten Pilzen	16,50
Hausgemachte Gnocchi Rote Bete Birne Kräutersauce	18,50

AUS DEM MEER

Nordseescholle Möhre Speck Lauch Petersilienkartoffeln	28,50
„Inselfrieden Pannfisch“ Gebratene Fischfilets Bratkartoffeln Senfsauce Beilagensalat	30,50
Roulade von Lachs und Zander Vanille-Fenchel Zitronen-Dill-Reis Weißweinschaum	34,50

VOM LAND

Maishähnchenbrust „Schinken und Paprika“ Polenta Zucchini	22,50
Rindertafelspitz Bouillonkartoffeln Meerrettichsauce	26,50
Rumpsteak vom heimischen Weiderind, ca. 200g Tomaten-Mangosalsa Petersilienpüree Möhre	35,50

SÜSSER ABSCHLUSS

Rote Grütze mit Vanille-Eis	8,50
Weißes Honigmousse Gewürzbirnen Biskuit	10,50
Schokoküchlein Sanddorn-Marille Nusseis	10,50

FÜR UNSERE KLEINEN INSELGÄSTE

3 knusprige Reibekuchen mit Apfelmus 6,70

Nudeln mit Tomatensauce 7,50

Kleiner Fischfang -
Gebratene Fischfilets 9,90
mit Erbsen und Möhren und Salzkartoffeln

Backhendl mit Pommes 10,50

... und danach eine Kugel Eis :)

