

Vorspeisen

*Miesmuscheln überbacken
mit ofenfrischem Baguette*

6 Stück 6,90 €

12 Stück 11,90 €

*Weinbergschnecken im Butterpfännchen
mit ofenfrischem Baguette*

6 Stück 7,50 €

12 Stück 13,50 €

*Riesengarnelen in Knoblauchsud gebraten an Blattsalat
dazu ofenfrisches Baguette*

4 Stück 10,90 €

Suppen

*Französische Zwiebelsuppe mit frischem
Rosmarin und Thymian,
mit Käse überbacken*

4,50 €

*Altharlinger Krabbenrahmsuppe
mit Nordseekrabben,
und Sahnahaube*

5,50 €

Tagessuppe auf Anfrage

Rauchfangs Manufaktur

„Rauchfangs Grillmeister Salat“

Mix Salat mit verschiedenem Rohkostgemüse aus der Region mit Filetstreifen vom Rind dazu Sylter-Dressing

12,90 €

Vegetarisch

Hausgemachte Pasta

an Basilikum-Knoblauch-Pesto

mit geschwenkten Kirschtomaten und frisch geriebenem Parmesan

8,90 €



Gebackener Ziegenkäse an Blattsalaten der Saison auf Tomaten mit Basilikumblättern und Pinienkernen

10,90 €



Flammkuchen mit Creme-Fraiche, frischen Kräutersaitlingen unter leichtem Käsemantel

10,90 €



Spezialität des Hauses



Vor Ihren Augen im offenen Kamin bereiten wir Ihnen auf Buchenholz original Idar-Obersteiner Schwenkbraten zu.

Hierzu servieren wir Ihnen einen Salatteller und Bauernbrot mit Kräuterbutter.

<i>Schwenkbraten vom Schwein 350g *</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Ganzes Lendchen 250g *</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Roastbeef 300g *</i>	<i>30,00 €</i>
<i>Rinderfilet 250g *</i>	<i>36,90 €</i>

Für den kleinen Hunger

<i>Schwenkbraten vom Schwein 200g *</i>	<i>11,90 €</i>
<i>Roastbeef 200g *</i>	<i>21,40 €</i>
<i>Rinderfilet 180g *</i>	<i>27,50 €</i>

Weitere Größen bereiten wir Ihnen auf Anfrage gerne zu.

** Angabe entspricht dem Rohgewicht*

Beilagen und Saucen zum Steak

<i>Ofenkartoffel mit Kräuterquark</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Bratkartoffeln</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Pommes frites</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Kartoffelkroketten</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Gebratenes Champignon - Zwiebelgemüse</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Prinzessbohnen im Speckmantel</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Gemüse vom Markt</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Champignonrahm-, Teufel- oder Pfeffersauce</i>	<i>2,00 €</i>

Vom Rind

*Filetsteak „à la Meier“
auf Bratkartoffeln, Zwiebeln,
Spiegelei und kl. Salat
36,00 €*

*„Boeuf Stroganoff“,
Filetspitzen vom Rind in Dijon-Sauerrahmsauce mit
Champignons,
Butterspätzle und kl. Salat
26,90 €*

Vom Schwein

*Geschnetzeltes nach „Züricher Art“
Filetspitzen vom Schwein in Champignonrahmsauce mit
geriebenem Goudakäse, hausgemachte Butterspätzle
und kl. Salat
18,90 €*

*Medaillons vom Filet auf Champignons
mit Weißweinsahnesauce, Kroketten und kl. Salat
20,50 €*

Vom Lamm

*Lammfilet vom Grill an Merlotsauce
mit Prinzessbohnen und Folienkartoffel mit
Kräuterquark*

23,50 €

Fisch

*Schollenfilet in Butter gebraten nach „Büsumer Art“
mit Lauchgemüse und Nordseekrabben,
Schwenkkartoffeln
dazu kl. Salat*

17,90 €

Geflügel

*Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel
auf Ananas-Mandel-Lauch-Ragout
dazu gebratenen Curry-Reis*

17,90 €

Für unsere kleinen Gäste



<i>Hähnchennuggets mit Pommes</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Nudeln mit Carbonara-Sauce</i>	<i>6,50 €</i>
<i>2 Pfannkuchen (Zimt & Zucker, Nutella, Apfelmus, Marmelade)</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Pommesteller</i>	<i>3,90 €</i>

Dessert

3 Kugeln gemischtes Eis mit Sahne
(Schokolade, Erdbeere, Vanille,
Stracciatella, Nuss, Zimt)

4,80 €

Karamellisierte Apfelspalten mit
hausgemachtem Zimteis und Sahne

5,90 €

Heiße Kirschen mit
Vanilleeis und Sahne

5,90 €

Crêpes Suzette
(am Tisch flambierte Crêpes mit
Früchten und Vanilleeis)

9,80 €

Unser Highlight
für Sie am Tisch flambierte Früchte
mit Vanilleeis

7,90 €