

## Wettsteins-Menü

Tataki vom Thunfisch mit Sesam, Fenchel und Mandarine

Gerösteter Pulpo mit Datterini-Tomaten, Kartoffelpüree und Parmesan

Skreifilet (Winterkabeljau) mit bunter Bete, Kartoffelpüree und Meerrettich

oder

Label Rouge Lachsfilet mit Büsumer Krabben,  
Bärlauchsauce, grünem Spargel und Risottobällchen

Karamell-Vollmilchmousse mit geflämmter Banane, Schokoladencrumble und Bananeneis

4 Gang-Menü 77,00 €

3 Gang-Menü 64,00 € (Tataki oder Jakobsmuscheln)

### Weinempfehlung zum Menü

2023 Little Lion Rosé trocken

Weingut Korrell Johanneshof/Nahe Flasche 30,00 €

2023 Sauvignon Blanc trocken

Weingut Geisser/Pfalz Flasche 28,00 €

### ...vorneweg

Frühlingsrolle mit Geflügel und Gemüse gefüllt,  
auf süßer Chilisauce mit Salatgarnitur € 16,50

Gebackener Ziegenkäse auf buntem Blattsalat  
mit Ahornsirup und gerösteten Sonnenblumenkernen € 17,50

Crèmiger Burrata auf Datterini-Tomaten mit eingelegten Zwiebelchen,  
Pinienkernen, Taggiasca-Oliven und Pesto € 19,00

Gerösteter Pulpo mit Datterini-Tomaten, Kartoffelpüree und Parmesan € 19,00

Hausgebeizter Lachs mit Reibeküchle, Kräuterschmand und Wachtelei € 21,00

Tataki vom Thunfisch mit Sesam, Fenchel und Mandarine € 22,00

### Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüse € 10,50

Würzige Süßkartoffel-Crèmesuppe mit Garnelen in Zitronen-Mayo € 15,00

Rudis Fischsuppe mit reichlich Einlage,  
Sauce Rouille und Knoblauch-Baguette € 21,00

### Salatteller

Salat „Fisch und Chips“ - Blattsalate mit Joghurtdressing,  
gebackenen Fischmedaillons, Kartoffelchips und Senftunke € 18,00  
Kleinere Portion als Vorspeise € 15,00

Bunter Salat in Balsamicodressing  
mit gebratenen Rinderfiletstreifen und Champignons € 21,00  
Kleinere Portion als Vorspeise € 18,00

### Vegetarisches Gericht

Kartoffel-Gnocchi in Trüffelrahmsauce,  
mit grünem Spargel, Haselnüssen und Burrata, dazu ein kleiner Feldsalat € 27,00

### Fischgerichte

Label Rouge Lachsfilet mit Büsumer Krabben,  
Bärlauchsauce, grünem Spargel und Risottobällchen € 36,00

Wolfsbarschfilet auf Blattspinat mit Chorizosauce und Kartoffel-Gnocchi € 36,00

Filet vom Skrei (Winterkabeljau)  
mit bunter Bete, Kartoffelpüree und Meerrettich € 37,00

Gemischte Fischplatte „Fluss & Meer“ für 2 Personen  
mit leckeren Beilagen und köstlichen Saucen € 88,00

### Fleischgerichte

Geschmorte Rinderroulade ‚nach Großmutter Art‘  
mit Speck, Gürkchen und Zwiebeln gefüllt,  
dazu Gemüse und Kartoffelpüree € 31,00

Saftige Perlhuhnbrust auf Morchel-Pilzragout  
mit Trüffel und Risotto-Bällchen € 37,00

Rosa gebratener Lammrücken mit Kräuterkruste,  
milder Tomaten-Knoblauchjus, Bohnenragout und Kartoffelgratin € 38,00

### Vom Grill

Rumpsteak	200g	€ 32,00
Großes Rumpsteak	300g	€ 41,00
Rinderfiletsteak	200g	€ 44,00

zu unseren Steaks servieren wir Ihnen wahlweise  
Kräuterbutter *oder* Sauce Béarnaise *oder* Pfefferrahmsauce  
und  
Pommes frites *oder* Bratkartoffeln *oder* Kartoffelgratin

Gemischter Beilagensalat € 6,50

Saisonales Marktgemüse € 6,50

### Deftiges, ...alt bewährt

Halbes Hähnchen mit Pommes frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat € 15,00

Schweineschnitzel

...natur „Wiener Art“ € 18,00

...mit Sahnesauce oder mit Paprikasauce € 20,00

...mit Champignon-Rahmsauce € 22,00

Wiener Schnitzel vom Kalb € 30,50

Rostbraten mit gebackenen Zwiebeln und dunkler Sauce € 32,00

zu unseren deftigen Gerichten servieren wir Ihnen wahlweise  
Pommes frites *oder* Bratkartoffeln *oder* Kartoffelgratin

Gemischter Beilagensalat € 6,50

Saisonales Marktgemüse € 6,50

Lust auf etwas Süßes oder einen duftenden Kaffee?

Fragen Sie nach unserer Dessert- & Kaffeekarte!

Allergiker und Gäste mit Unverträglichkeiten - sprechen Sie uns doch bitte einfach an,  
wir kommen gerne zum Tisch... das Küchenteam!