

Speisekarte „Schaarhörn“ (Beispiel)

Neben unseren Menüs bieten wir Ihnen auf unserer Speisekarte Vorspeisen und Suppen sowie einzelne Fisch- und Fleisch-Gerichte, die wir in unserem Restaurant „Schaarhörn“ gerne frisch für Sie zubereiten.

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet

mit Pinienkernen, Rucola-Kirschtomatensalat , Parmesan, Pesto und Balsamico

Euro 19,00

Riesengarnelencroustillant

mit gebratener Jakobsmuschel

dazu ein Relish von Papaya, Gurke, Melone und Radieschen in pikanter Sauce

Euro 19,50

Hausgemachter Stremellachs

mit Bärlauchkruste gratiniert

auf einem Krabben-Quellersalat und Meerrettichsauce

Euro 18,00

Suppen

Italienische Fischsuppe

mit Aioli und geröstetem Olivenbaguette

Euro 11,00

Bärlauchschaumsuppe

mit geräucherter Entenbrust

Euro 11,00

Urmöhren- Ingwersuppe
mit einer gebratenen Jakobsmuschel

Euro 11,00

Fisch

Seezunge Müllerin
je 100g
Euro 17,00

Scholle gebraten
Euro 23,00

Scholle Finkenwerder Art
mit Speck und Zwiebeln
Euro 25,00

Scholle Büsumer Art
mit Krabben, Speck und Zwiebeln
Euro 27,00

Unsere Seezunge und alle Schollengerichte servieren wir mit
Butterkartoffeln und einem bunten Salat

Gedünstetes Schellfischfilet
mit Senfsauce,
dazu Blattspinat und Dillkartoffeln
Euro 27,00

Gebratenes Kabeljaufilet unter einer Haube von gebrannten Erdnüssen
mit Ingwersauce
dazu fruchtiges Wokgemüse
und Wildreis
Euro 30,00

Fleisch

Sauerbraten

mit Aprikosen-Balsamicosauce
dazu Spitzkohl
und gebratene Kartoffelknödelscheiben
EUR 28,00

Gebratene Pörladenbrust

unter der Bärlauchhaube
mit Morchelsauce
dazu ein Spargelbündchen und Herzoginkartoffeln
Euro 28,00

Rosa gebratenes Lammrückenfilet

unter der Pistazienhaube
mit Thymiansauce
anbei Paprika-Keniabohnengemüse
und Gnocchi
Euro 34,00

Zweierlei vom Arenscher Weideochsen

-rosa gebratenes Filet mit weißer Pfeffersauce
und geschmorte Ochsenbacke in Portweinsauce-
mit Karotten-Petersilienwurzelgemüse
und lila Kartoffelkräpfen
Euro 33,00

Alle Gerichte werden à la minute zubereitet!
Bitte sprechen Sie Ihre Wünsche bezüglich der Gestaltung
unserer Gerichte (Beilagen bzw. kleine Portionen) mit uns ab.