



Menü-Karte

Vorspeise

- Ostfriesische Spargelcremesuppe mit Einlage **9,50 €**
- Dreierlei Bruschetta: Tomaten, verschiedene Schinken Variation, Garnelen **12,50 €**
- Vorspeisenplatte für 2: zweierlei Dip mit hausgemachtem Brot **35,00 €**

Hauptgang: Frisch aus dem Meer

Edelfischplatte Logierhus:

- Schwertfisch-, Steinbutt- und Wolfsbarschfilet mit mediterranem Gemüse, tomatensierte Fregula und Hummersauce **42,50 €**
- Gebratene Nordsee-Seezunge mit Spargel, Krabben, Buttersauce und Salzkartoffeln **36,90 €**
- Duett von Fjordlachs unter einer Nusskruste und Kabeljau an grünem Spargel, Dillsauce und Kräuterkartoffeln **32,80 €**
- Fischcurry mit Kichererbsen, Cherrytomaten und weißem Reis **24,90 €**



Hauptgang: für echte Liebhaber

Surf & Turf

Gegrilltes Rinderfilet mit Rotgarnelen und Nordseekrabben, Salat, Sauce Madeira und Kartoffelkroketten

31,90 €

Gegrilltes Schweinetomahawk mit feinem Spargel, Bratkartoffeln und Sauce Bernaise

35,60 €

Geschmorte Ochsenbacken mit Wirsinggemüse, Schupfnudeln und Jus

33,50 €

Duett von der Maispoulardenbrust und -keule mit karamellisiertem grünen Spargel, gegrillter Polenta und Salbeibutter

28,70 €

„Spargel Cordon Bleu“ mit Küstenkartoffeln, Buttersauce und einem kleinen Salat

20,90 €

Hauptgang: grünes aus dem Garten

Der Klassiker

½ Pfund Spargel mit Sauce Hollandaise oder Buttersauce und Drillingen

26,80 €

Spargelsalat mit Erdbeeren und Dip und wahlweise Fischfilet

25,40 €



Dessert

Schokokuchen mit frischen Früchten

11,- €

„SCHELL“ Schokomousse mit Rhabarberkompott

12,50 €

Erdbeerbiskuitrolle mit Sahne

7,60 €

Zitronensorbet mit Prosecco und Minze

7,- €

WEINEMPFEHLUNG

WEISSWEINE

GRAUBURGUNDER „Premium Edition“

0,2l € 6,60

Weingut Domhof, Guntersblum-Rheinhessen
Alk. 13% Vol.
Mit langanhaltenden Aromen nach Birne und
Quitte, mit
einem Hauch gelbem Apfel und einem leichten
Schmelz eignet er sich vorzüglich zum kräftigen
Seefisch, Pasta, Lamm, Jungwild oder
Wildgeflügel.

*mit feinen Fruchtnoten und gut eingebundenem
Tannin.*

DIGESTIF

Unser hauseigener friesischer Schnaps
Juchtebühl „Kräuter“
Juchtebühl „Vanille“
Juchtebühl „Mocca“
35 % Vol.

2cl € 3,60

ROTEWEINE

Castelnau Cayenne Syrah

0,2l € 5,90

Castelnau, Pays d'Hérault Alk. 14% Vol.
Der Cayenne ist der meist verkaufte Rotwein
des Betriebs. Der Wein ist zu 100% aus Syrah
gekeltert, aber ihm geht die wilde.
Die Kellerei hat einen völlig runden,
unkompliziert ausgewogenen Wein gemacht,

Zum krönenden Abschluss empfehlen wir

Espresso

2.90 €

doppelter Espresso

4.90 €



