



WASSERSLEBEN

VIER

Unsere Klassiker

| Vorspeisen / Suppen | € |
|---|----|
| Dänischer Lachs Hausgeräuchert nach Wassersleben Art mit Zupfsalat, Mango und Limetten-Dressing | 14 |
| Kräutersalat mit Waldbeeren, Ingwer, gerösteten Pinienkernen und Limetten-Dressing | 13 |
| Consommé vom Rind mit Fleischklößchen und Gemüse-Einlage | 11 |
| Husumer Krabbensuppe mit Nordseekrabben und Sahne | 12 |
| <hr/> | |
| Hauptgerichte | |
| Dänischer Kabeljau gebacken unter einer Kräuterkruste, Blattspinat und Salzkartoffeln | 29 |
| Steak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter, Speckbohnen und Kartoffelgratin | 35 |
| Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln, buntem Salat und Preiselbeeren | 28 |
| Gebackene Spinatbällchen mit Waldpilzrisotto und jungem Parmesan | 22 |

ALLERGENE WIRKSTOFFE

Sollten Sie von Allergien betroffen sein, sprechen Sie uns bitte an.



WASSERSLEBEN

VIER

Desserts €

Mousse von der Valrhona-Schokolade
mit Vanille und Passionsfrucht 11

Crème brûlée
mit Tahiti-Vanille und Pistazien-Eis 11

Ricotta-Orangen-Krapfen
mit Brombeerragout 11

Digestifs cl €

Grappa Poli Bassano 2 4,5

Nieport 10 Years Old Tawny 5 5,9

Hennessy V.S.O.P. 5 7,2

Lantenhammer Obstbrände / Geiste

Mirabellenbrand 2 6,9

Schlehengeist 2 6,9

Wildbrombeergeist 2 6,9

Waldhimbeergeist 2 6,9

ALLERGENE WIRKSTOFFE

Sollten Sie von Allergien betroffen sein, sprechen Sie uns bitte an.