

## Gerichte der Saison

<b>Büsumer Krabbensuppe</b> mit Sahnehaube	<b>6,60 €</b>
<b>Seemannsfrühstück</b> mit 150g Krabben, Rührei, Salatbeilage dazu Bratkartoffeln	<b>24,50 €</b>
<b>Mehlbeutel Dithmarscher Art</b> mit Kasseler, Kochwurst, Senfsauce, Kirschsauce dazu Salzkartoffeln	<b>15,90 €</b>
<b>Rübenmalheur</b> Steckrüben-Wurzel-Eintopf mit Kasseler Kochwurst und Salzkartoffeln	<b>14,50 €</b>
<b>Herzhafter Grünkohl</b> mit Kochwurst, Schweinebacke, Kasseler Senfsauce und Salzkartoffeln	<b>16,90 €</b>
<b>Wildlachs gebraten</b> mit Hollandaise und Salatteller dazu Salzkartoffeln	<b>21,90 €</b>
<b>Kleines Krabbenbrot</b> mit 100g Krabben, 1 Scheibe Brot, 1 Spiegelei	<b>14,90 €</b>
<b>Lotsenteller</b> 100g Krabben, zwei Stück Saueraal, Rührei, Salat und Bratkartoffeln	<b>25,50 €</b>
<b>Große Dithmarscher Kohlroulade</b> mit Hackfleischfüllung Rahmsauce und Salzkartoffeln	<b>12,90 €</b>
<b>Dithmarscher Kohlpfanne</b> <b>mit gebratenem Rotbarschfilet</b> dazu Salzkartoffeln	<b>17,90 €</b>