

# NORDSEE-WOCHEN

*bis Ostern*

Das Jammertal Resort wird 2 x pro Woche mit Frischfisch von der Nordsee beliefert. So kann das Wirtshaus hohe Qualität zu günstigen Preisen garantieren!

## Vorspeisen und kleine Gerichte

### Sylter Krabbensuppe

nach dem Rezept von Jörg Lässig, Wenningstedt  
Büsumer Krabben, Weißweincrème,  
Sahne, Curry, Dill  
9,50 €



### Krabbenrührei von Büsumer Krabben

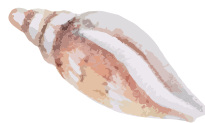
mit Zwiebeln und Lauch auf Toastscheiben, Salat  
13,00 €

### Büsumer Krabben (50g)

mit Toast, Avocado, Grapefruit  
und feiner Cocktailsauce  
13,50 €

### Rauchlachs mit Reibepätzchen

und Rucola  
14,50 €



### 1 Topf frische Muscheln (1kg)

für 2 Personen, ideale Probiportion  
mit Knoblauchdip und Baguette  
26,50 €

### Gebratene Scampi mit Knoblauchbutter

Kräuter, Rucola und Baguette  
14,50 €

### Bruschetta

3 kleine Röstbrotstücken mit Tomate, Zwiebeln,  
Basilikum, garniert mit gebratenem Scampi  
14,50 €

## Hauptgerichte

### Pannfisch

gebratene Edelfische und gebackene  
Knoblauchgarnelen - rustikal mit Bratspeck,  
Zwiebeln, Bratkartoffeln und Senfsauce, Salat  
21,50 €

### Gegrillter Seelachs

mit Senfsauce, Gemüsestreifen, Sprossen,  
Passe Pierre und Bratkartoffeln  
19,50 €  
Kleine Portion - Tellergericht  
16,00 €

**Gebackenes Schnitzel vom Seelachs**  
mit Grillgemüse, Currysauce und Basmatireis  
19,50 €

### Gebackene Schollenfilets

mit Senfsauce, Bratkartoffeln und Salat  
19,00 €

### Lachsfilet (nur kurz gegrillt!)

kleine Scheiben, französische Buttersauce,  
Meeresspargel, Spinat und Rösti  
23,50 €

### Gegrilltes Steinbeißerfilet

mit Knoblauchbutter, Blattspinat,  
Senfsauce und Bratkartoffeln  
21,50 €

### Fischteller

Lachsfilet, Steinbeißer, Scampi und Rotbarsch mit  
Blattspinat, Sprossen, Safransauce und Basmatireis  
24,50 €

## Frische Muscheln nur Freitag und Samstag, garantiert frisch

1 Topf „à la minute“ gekocht  
mit Gemüse, Pommes frites und Knoblauchdip  
26,50 €