

Wochenkarte

Aperitivempfehlung

Granatapfelprosecco 5,80 €

Vorspeise

Carpaccio vom Angus Rind mit Rucola 11,80 €

Hauptgericht

- Gedeck 1 "Holzfäller Steaks" mit geschmorten Zwiebeln und Sc.Choron, Bohnen und Pommes
€ 15,80 Frites
- Gedeck 2 "Helgoländer Kutterplatte" mit verschiedenen Seefischen auf feinem Gemüse, dazu
€ 20,80 Röstkartoffeln
- Gedeck 3 "Steakpfanne" mit Rinder und Schweinefilet, Entrecote, Pfefferbohnen, geschmorten
€ 26,80 Zwiebeln, Kräuterbutter und Pommes Frites
- Gedeck 4 "Rib Eye Steak" mit geschmorten Zwiebeln und Pfeffer Hollandaise, dazu
€ 26,50 Rahmbohnen und Pommes Frites
- Gedeck 5 Rumpsteak vom Angus Rind mit Pfeffersoße, feinem Gemüse und Pommes Frites
€ 26,50
- Gedeck 6 Kalbsleber "Berliner Art" mit geschmorten Zwiebeln und Apfelscheiben, dazu
€ 21,80 Rucolapüree
- Gedeck 7 Fangfrisches Dorschfilet mit Paprika- Parmesankruste auf mediterranem Gemüse
€ 22,80 und Rucolapüree

Spezialitäten des Tages

"Hubertusplatte" mit Wildschweintrüben, Hirschbraten und Karbonaden, Bohnen- Pfifferlinggemüse und
Rucolapüree

für 26,50 €

Salatteller mit Früchten, gebratener Hähnchenbrust und Preiselbeersauce

für 13,50 €

Hirschkalbsragout mit Pfifferlingen und Tagliatelle

für 17,80 €

" Lachsburger" mit gebratenen Lachsscheiben, Wakamealgen, Chili Mayonaise, Rucola und Süßkartoffel Pommes

für 16,80 €



GASTHOF ORTMANN