

Suppen ...für den feinen Gaumen

***Kartoffelcremesuppe
mit Streifen vom geräucherten Lachs,
hausgebackene Grissinistange
€ 7,50***

***Original Büsumer Krabbensuppe
mit Nordseekrabben,
hausgebackene Grissinistange
€ 8,50***

***Sollten Sie ofenwarmes Baguette dazu wünschen,
berechnen wir pro Portion € 1,00***

Vorspeisen ...oder die Alternative für den kleineren Appetit

***Vier gebratene Gambas mit Streifen vom gerösteten Rauchspeck,
Apfel-Lauchsalat und dazu ofenwarmes Baguette
€ 15,00***

***Büsumer Nordseekrabben (60 g) in leichtem Rahm,
dazu reichen wir unser ofenwarmes Baguette und Butter
€ 14,50***

***Carpaccio von der Holsteiner Färse,
mit Vinaigrette , gehobeltem Parmesan
und dazu ofenwarmes Baguette
€ 15,50***

***Seemannslabskaus mit Spiegelei, Rollmops, Gewürzgurke,
als kleine Portion, einfach so zum Probieren oder als typisch
holsteinische Leckerei vor Ihrem Hauptgang
€ 7,50***



Was Oma einst kochte und Opa sehr mochte, *die regionalen Klassiker*

***Seemannslabskaus mit Spiegelei von glücklichen Hühnern,
Rollmops, Gewürzgurke und roter Bete mit Zwiebelringen***
€ 12,50

***Hausgemachtes Sauerfleisch
vom Schweinenacken mit Bratkartoffeln und Salatgarnitur***
€ 13,50

***Geschmorte Markeruper Entenkeule karamellisiert,
mit Orangensauce, Bratkartoffeln und marktfrischem Salat***
€ 18,50

***Herzhaftes Bauernfrühstück
mit Katenrauchschinken, Gewürzgurkenfächer
und gemischtem Salat***
€ 11,00

Die Lieblingsgerichte unserer Stammgäste

“Drathenhof Spezialtopf“
***Gebratene Medaillons vom Holsteiner Rumpsteak,
Schweinelendchen und Truthahnbrustfilet, serviert auf
Bratkartoffeln und einer Auswahl an Gemüse, garniert mit
Champignons und Röstspeck***
€ 19,00

***Holsteiner Rinderfiletspitzen „Stroganoff“,
gebraten mit Streifen vom Rauchspeck, Champignons,
Gewürzgurke, Zwiebeln und roter Bete, dazu servieren wir
Kartoffelschnee und einen marktfrischen Salat***
€ 22,50

In unseren Pfannen & Töpfen brutzeln auch.....

*Zarte Kalbsleber gebraten, serviert mit glasierten Zwiebeln,
Kartoffelschnee und Gurkensalat mit Kräuterdressing*

€ 16,50

.....als kleinere Portion € 12,00

*Medaillons vom Schweinelendchen,
gratiniert mit Preiselbeeren und Mozzarella, Pfefferjus,
Kartoffelgratin und marktfrischem Salat*

€ 17,50

*Zarte Lammhüftsteaks unter einer Pesto Kruste,
Bohnenbündchen und Kartoffelgratin*

€ 21,00

*Rahmgeschnetzeltes vom Truthahnbrustfilet,
mit frischen Champignons, Kartoffelschnee und Salat*

€ 16,50

.....als kleinere Portion € 12,00

*Holsteiner Färsen-Rumpsteak, 250 g,
Sc. Béarnaise, Bratkartoffeln und mit gemischtem Salat*

€ 25,50

“Strindberg“, 250 g

*Holsteiner Färsen-Rumpsteak unter einer Kruste
von Dijon Senf und Zwiebelwürfeln,
Sc. Béarnaise, Pommes frites und marktfrischem Salat*

€ 26,50

*Holsteiner Rinderfiletsteak, 250 g,
mit Sc. Béarnaise, Kartoffelgratin und marktfrischem Salat*

€ 36,50

*Das Beste vom Holsteiner Rinderfilet ab 2 Personen
Für Sie am Tisch tranchiert*

*Chateaubriand – Doppeltes Rinderfiletsteak 500 g,
mit marktfrischem Gemüse, Pfeffersauce, Sc. Béarnaise
und Kartoffelbeilagen nach Ihren Wünschen
pro Person € 39,50*

Mehr aus dem Meer

*“Helgoländer Pannfisch“
Zander und Ostseewildlachs mit Dijon-Senfsauce,
Bratkartoffeln und als Beilage servieren wir Rote Bete,
Gewürzgurke und Zwiebelringe
€ 17,50*

*Lachsfilet gebraten mit Hummersauce,
Basilikum-Pesto-Kartoffelpüree und marktfrischem Salat
€ 24,50*

*Nordseescholle in Schinkenspeck gebraten,
Butterkartoffeln und marktfrischem Salat
€ 18,50*

*Zanderfilet auf der Haut gebraten,
mit Dijon-Senfrahm, Basilikum-Pesto-Kartoffelpüree
und marktfrischem Salat
€ 18,50*

*Buntes Fischcurry,
mit Basilikum-Pesto-Kartoffelpüree
und marktfrischem Salat
€ 17,50*



Salate

Großer Gartensalat mit:

<i>Streifen vom gebratenen Truthahnbrustfilet und Antipasti</i>	€ 12,50
<i>gebratenem Lachsfilet</i>	€ 15,50
<i>gebratenen Streifen vom Roastbeef und Champignons</i>	€ 13,50
<i>Mozzarella</i>	€ 12,00

*Unsere Salate servieren wir Ihnen mit einer Vinaigrette
und warmem Baguette*

Natürlich und glutenfrei

*Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark,
an marktfrischem Salat, mit einer Vinaigrette*
€ 8,00

erweitert mit:

<i>Putenbruststreifen</i>	€ 10,00
<i>Geräuchertem Lachs</i>	€ 13,00
<i>Büsumer Nordseekrabben</i>	€ 14,50
<i>Gebratenen Champignons</i>	€ 9,00

Vegetarisch

Gemüsepfanne mit Pasta in fruchtiger Tomaten-Olivensauce
€ 13,00

*Buntes Pilzragout mit Kräuter-Kartoffelpüree
und gemischtem Salat (auch Vegan möglich)*
€ 16,00

Warme Ricotta Spinatbällchen mit Parmesan und Kirschtomaten
€ 16,50

*Kokos-Gemüsecurry mit Basilikum-Pesto Kartoffelpüree
(auch Vegan möglich)*
€ 14,00

*Weitere vegetarische oder vegane Gerichte gern auf Nachfrage.
Eine Allergene Speisekarte halten wir ebenfalls bereit*



Das süße Finale

Crème brûlée mit warmen Kirschen und Cassis Sorbet
€ 7,50

Panna Cotta mit Himbeerpüree und Mango Sorbet
€ 7,00

Vanilleiscreme mit heißen Kirschen
€ 6,50

*Ofenwarmer Apfelstrudel
mit Vanilleiscreme und Sahne*
€ 7,00

Förtchen mit Vanilleiscreme und warmen Stachelbeeren
€ 8,00

Rote Grütze mit Vanilleiscreme, Eierlikör und Sahne
€ 5,50