

Lutter & Wegner

AM FISCHMARKT

VORSPEISEN

Lauwarmer Ziegenfrischkäse im Zucchini-mantel an Tomatenconfit und Balsamico		10,50 €
Vitello Tonnato vom rosa gebratenem Kalbstafelspitz		12,50 €
Thunfisch roh mariniert & knusprige Jakobsmuschel an Curry-Korianderlinsen und Zitronenpfeffer		14,00 €
Gebratene Garnelen und Jakobsmuscheln auf Brotsalat mit Paprika, Tomate und Rucola		16,00 €
Fisch-Vorspeisenvariation von der Étagère für 2 Personen	à	15,00 €
Gebratene Jakobsmuscheln, Garnelen und Edelfische mit Saucen und Dips, Matjesfilet, Nordseekrabben, Räucherfische, Thunfischpescaccio mit Wakame		

Salate

Gemischte Blattsalate mit Hausdressing	klein	5,50 €
	groß	8,00 €
Caesar Salat mit Croûtons und Parmesan	klein	6,00 €
	groß	9,00 €
mit Hähnchenbruststreifen		12,50 €
mit 3 Garnelen		15,00 €

Suppen

Kürbis-Kokoscrèmesuppe mit Shrimps	8,50 €
Safranessenz mit Edelfischen, Röstbrot, Sauce Aioli & Rouille	9,00 €

Vegetarisch

Kürbis-Ricotta Ravioli in Salbeibutter gebraten mit Parmesanspänen als Vorspeise	12,00 €
als Hauptgang	16,00 €

Lutter & Wegner

AM FISCHMARKT

FISCH

Hamburger Pannfisch mit Pommery-Senf-Sauce und Bratkartoffeln	17,50 €
Im Ganzen gebratene Kutterscholle mit Kartoffel-Gurkensalat „Finkenwerder Art“ mit Nordseekrabben	18,00 € 19,50 €
Wolfsbarschfilet auf Kalbshaxenragout mit sautierten Buchenpilzen und gebratener Polenta	21,00 €
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Grünkohl und Räucherfisch-Kartoffelragout	22,00 €
Angebratener Yellowfin Thunfisch mit Meersalz, brauner Butter und Ponzuschaum an Junglauch und Kartoffelpüree mit gerösteten Cashewnüssen	24,00 €

UNSERE LUTTER UND WEGNER KLASSIKER

Benser's Blutwurst ‚Himmel und Erde‘ mit Kartoffelpüree und Apfel	14,00 €
Wiener Kalbsrahmgoulasch mit Crème fraîche und Butterspätzle	18,50 €
Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat	19,50 €

FLEISCH

Rosa gebratene Lammhüfte auf Gruyère-Chorizorisotto dazu Blumenkohl mit Butterbrösel	24,00 €
Rinderfilet 200g mit BBQ-Sauce und Bohnencassoulet dazu Kartoffelecken Mit Chipotleaioli	27,50 €

Für zwei Personen am Tisch tranchiert:

Oldenburger Landente mit Kirschkohl und Kartoffelklößen	pro Person	22,00 €
--	------------	---------

Lutter & Wegner

AM FISCHMARKT

DESSERT & KÄSE

Käseauswahl vom Affineur Heim

3 Sorten

8,50 €

5 Sorten

12,50 €

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

7,00 €

Dreierlei Crème brûlée

Vanille, Schokolade, Walderdbeere

8,50 €

Spekulatiusparfait im Marzipan-Kakaomantel mit heißen Zimtkirschen

9,00 €

Lutter & Wegner Kaiserschmarr'n
mit Zwetschgenröster und Vanilleeis

10,50 €

Zubereitungszeit ca. 20 Min.