

Lutter & Wegner

AM FISCHMARKT

VORSPEISEN

Rindertatar klassisch angemacht mit Röstbrot	90g	12,00 €
	160g	16,00 €
Gebackene Garnele und Calamaretti auf Zucchini-Tomatensalat mit Currycrème		12,00 €
Rindercarpaccio mit Wildkräutersalat und Parmesan		12,00 €
Gebratene Jakobsmuscheln an Spargelsalat mit Erdbeer-Rhabarberchutney		14,00 €
<u>Fisch-Vorspeisenvariation</u> <u>von der Étagère für 2 Personen</u>	à	15,00 €
Gebratene Jakobsmuscheln, Garnelen und Edelfische mit Saucen und Dips, Matjesfilet, Nordseekrabben, Räucherfische Thunfischpescaccio		

SALATE

Gemischte Blattsalate mit Hausdressing	klein	4,50 €
	groß	6,50 €
Caesar Salat mit Croûtons und Parmesan	klein	5,50 €
	groß	8,00 €
	mit Hähnchenbruststreifen	10,00 €
	mit 5 Garnelen	14,00 €
Rucola mit Erdbeerbalsamico und gezupftem Büffelmozzarella		12,00 €

SUPPEN

Klare Tomatenessenz mit Ziegenkäse	7,50 €
Spargelsuppe mit Nordseekrabben	7,50 €

ZWISCHENGERICHT

Labskaus mit Wachtelei, Matjes und Cornichons	9,00 €
---	--------

Lutter & Wegner

AM FISCHMARKT

VEGETARISCH

Peccorino-Feigenravioli mit sautiertem Rucola,
Trauben und Walnüssen 14,00 €

FISCH

Scholle ‚Finkenwerder Art‘ 18,00 €
mit Nordseekrabben 19,50 €

wahlweise mit:
Kartoffel-Gurkensalat oder Salzkartoffeln

Zanderfilet auf Kräuterrisotto mit Rahmpfifferlingen 18,50 €

Pochierter Schellfisch in Pommery-Senfsauce
auf Spinat mit Butterkartoffeln 17,00 €

Loup de Mer im Ganzen gebraten
mit gegrilltem Gemüse und Rosmarinkartoffeln 21,00 €

Filet vom kanadischen Wildfang Heilbutt
mit knusprigem Serranoschinken, Zucchini und Tomaten-Gnocchi 25,50 €

FLEISCH

Benser's Blutwurst ‚Himmel und Erde‘ mit Kartoffelpüree und Apfel 12,00 €

Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren
und Kartoffel-Gurkensalat 18,00 €

Sauerbraten vom Ochsen-Bürgermeisterstück
mit Wirsing, Rotkohl und Kartoffelpüree 17,00 €

Zweierlei vom Lamm -
Geschmorte Schulter und rosa gebratenes Rückenfilet
dazu Tomatensugo gefülltes Thymian-Kartoffelpüree 19,50 €

STEAKS

Rinderfilet vom Neuseelandweideochsen	180g	23,00 €
U.S. Hereford Rumpsteak	200g	21,00 €
U.S. Hereford Ribeye	300g	26,00 €

Zu allen Steaks servieren wir Café de Paris Butter, Meersalz, Chimmichurri
und Ingo Hollands Pfeffermischung Mélange Noir.

Extras nach Wahl: 3,50 €

Getröfelte Pommes frites, Bratkartoffeln mit Speck,
gegrilltes Gemüse, kleiner Beilagensalat

Lutter & Wegner

AM FISCHMARKT

SPARGEL VOM SPARGELHOF WERNER AUS DEINSTE

Portion Stangenspargel mit Kartoffeln
dazu zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise 15,50 €

dazu wahlweise mit:

Katenschinken	18,50 €
kleinem Wiener Schnitzel	22,00 €
Rinderfiletspitzen mit Pfifferlingen	22,50 €
Zanderfilet	21,00 €

DESSERT & KÄSE

Käseauswahl vom Affineur Heim
3 Sorten 5,50 €
5 Sorten 8,50 €

Dreierlei Crème brûlée
Vanille, Erdbeere und Heidelbeere 8,00 €

Kleine Variation von der Schokolade und Erdbeere:
Erdbeerschaum auf Schokoladen-Eis, Soufflé mit Erdbeere
Torrone-Brownie und Schokoladen-Ingwerparfait 8,50 €

Dessert-Degustation 9,00 €

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce 6,50 €

Lutter & Wegner Kaiserschmar'n
mit Zwetschgenröster und Vanilleeis 8,50 €
Zubereitungszeit ca. 20 Min.

Fußball-WM-Südafrika

Steak vom Strauß auf Chakalaka
18,50 €

Chakalaka ist eine traditionelle südafrikanische Beilage und mit einem leicht pikanten Gemüseintopf zu vergleichen.

Pfifferlinge

Tagliarini in Pfifferlingsrahm mit Parmesan
12,50 €

Rehrücken auf sautierten Pfifferlingen
mit Kartoffel-Selleriepüree, und Cassisjus
22,50 €

Steinbuttfilet mit Haselnusskruste an Pfifferlingen
mit Passepierre und Lardokartoffeln
22,50 €