

Lutter & Wegner

AM FISCHMARKT

VORSPEISEN

Rindertatar leicht asiatisch mit Wakame	90g	14,00 €
	160g	18,00 €
Lauwarm gebeizter Lachs mit Orange und Whisky an Kresse-Kartoffelsalat		11,00 €
Rindercarpaccio mit Garnele und Sauce Rouille		13,00 €
Gebratene Jakobsmuschel mit Macadamia, Gazpacho mit weißem Tomatenschaum und Thunfischtatar an Avocado		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 mit Limonenolivenöl und Kräutern		

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 Pfifferlingsvinaigrette und Serranoschinken		7,50 €

SUPPEN

Kartoffel-Lauchsuppe mit Liebstöckel und Oktopus		8,50 €
Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle		7,00 €

ZWISCHENGERICHT

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

Lutter & Wegner

AM FISCHMARKT

FISCH

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

wahlweise mit:
Kartoffel-Gurkensalat oder Salzkartoffeln

Rotzungenfilet mit Kräutersaitlingen, Pfirsichspalten
und gebackenen Kartoffelmajorankrapfen 18,50 €

Gebratenes Zanderfilet an Pommery-Senfsauce
auf Spinat mit Butterkartoffeln 17,00 €

Gebratene Seawatergarnelen - 4 Stück
mit gegrilltem Gemüse, Crostini und Sauce Aioli 21,50 €

FLEISCH

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

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

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

STEAKS

Rinderfilet vom Neuseelandweideochsen 180g 21,50 €
U.S. Hereford Rumpsteak 200g 21,00 €
Burger vom U.S. Beef 200g 16,00 €

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

Extras nach Wahl: 3,50 €

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

Lutter & Wegner

AM FISCHMARKT

DESSERT & KÄSE

Käseauswahl vom Affineur Heim	
3 Sorten	5,50 €
5 Sorten	8,50 €
Dreierlei Crème brûlée	
Vanille, Amaretto, Sauerkirsch	8,00 €
<u>Kleine Variation von der Schokolade:</u>	
Lauwarmer Schokoladenschaum auf Kokosrahmeis, Soufflé, Petit Four und Cannelloni	8,50 €
Dessert-Degustation von der Étagère ab 2 Personen	12,50 €
Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce	6,50 €
Lutter & Wegner Kaiserschmarr'n mit Zwetschgenröster und Vanilleeis Zubereitungszeit ca. 20 Min.	8,50 €