

Nolden

GASTHAUS



Alkoholfreier Genuss: Pink Dragon Lemonade

Granini Guave-Drachenfrucht und Maracuja
mit Sodawasser € 3,90

Vorspeise: V 1 **Zwei kleine Fleischspieße mit süß-saurem Dip**
 an kleinem Salatbouquet mit Cocktailsauce, , dazu Baguette^(d,i) € 8,90

Suppe: S 1 **Klare Rinderbrühe** ^(e) mit Markbällchen € 5, --
 S 2 **Tasse „Serbische-Bohnen-Suppe“** ⁽¹⁶⁾ mit Speckwürfel ⁽¹⁶⁾ € 6, --

H 1 **Gekochter Tafelspitz an Dijon-Senfauce** ^(d,e,i,l),
 dazu hausgemachtes Wirsinggemüse ^(d,i,16) und Butterkartoffeln ^(d,1) € 18,90

H 2 **Maishähnchenbrust, unter der Haut gefüllt mit Spinat, Schafskäse und Tomaten,**
 auf pikanter Paprikasauce, dazu Röstitaler € 17,80

H 3 **Muscheln „Rheinische Art“** ⁽ⁿ⁾ im Weinsud mit Wurzelgemüse ^(e),
 dazu Schwarzbrot ⁽ⁱ⁾ und Butter ^(d,1) € 19,80

H 4 **Ein Paar Bratwürste vom Duke of Berkshire Schwein,**
 mit Wirsinggemüse^(d,i,16) und Butterkartoffeln ^(d,1) € 16,80

H 5 **Seniorenteller: Zwei gebratene Schweinemedallions „Turin“**
 mit Tomate-Mozzarella überbacken, an Tomatensauce,
 dazu hausgemachte Krokette ^(a,d,i) und bunter Salat ^(a,d,l,11) € 18,80

H 6 **Kleines paniertes Schweineschnitzel** ^(a,i) „Eckernförde“ mit Krabben-Rührei^(a,d,n)
 an Kräutersauce, dazu Pommes frites und gemischter Salat ^(a,d,l,11) € 17,80

H 7 **Duett von natur gebratenem Zander- und Rotbarschfilet** ^(b,i) an Zitronenbutter^(d,i),
 dazu Butterkartoffeln ^(d,1) und gemischter Salat ^(a,d,l,11) € 24,80

H 8 **Gebackenes Seelachsfilet** ^(a,b,d,i) mit hausgemachter Remoulade^(a,b,d,l,11)
 dazu Butterkartoffeln ^(d,1) und gemischter Salat ^(a,d,l,11) € 19,80

Salat der Woche: „Arielle“ € 18,50

Buntes Salat-Bouquet an Tomaten-Vinaigrette mit Ei-Ecken, Tomaten,
 Gurken, Oliven und Mais, dazu Räucherlachs-Scheiben^(b), marinierte Shrimps,
 gebackene Calamaresringe^(a,i,n), gegrilltes Fischfilet und Baguette^(d,i)

Desserts: D 1 **Tiramisu** ^(a,d,i) auf Eierlikörspiegel ^(a,d) und Obstgarnitur € 8,50
