

Osterkarte

Vorspeisen

Sottorfer Hochzeitssuppe, klare Rinderkraftbrühe mit Wurzel-, Sellerie- und Lauchwürfeln, Eierstich und Fleischklößchen	6,90 €
Lauchcremesuppe	6,50 €
Bruschetta, Tomatenwürfel mit Basilikum und Knoblauch, serviert auf Baguette	7,50 €

Hauptgerichte

Großer bunter Salatteller mit frischen Salaten der Saison und gebratenen Hähnchenbruststreifen oder Feta-Käse, Salatdressing und ein Knoblauchbaguette	19,00 €
Tilapia auf Gemüsestreifen an Weißweinsauce mit Salzkartoffeln	22,50 €
Hamburger Pannfisch, gebratene Edelfischfiletstücke auf Bratkartoffeln mit Senfsauce und Salatbeilage	22,50 €
Ragout von Schwarz- und Rotwild aus heimischen Wäldern mit Waldpilzen in Rahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle und Salatteller	21,30 €
Cordes Hausteller mit Matjes, Sauerfleisch und Roastbeef, dazu Bratkartoffeln	17,20 €
Roastbeef rosa gebraten mit hausgemachter Remoulade, dazu Bratkartoffeln	21,50 €
Schnitzel "Wiener Art", vom Schweinerücken, serviert mit Bratkartoffeln und Salatteller der Saison	22,50 €
Sylter Deichlammkeule mit Thymiansauce, dazu Speckbohnen und Salzkartoffeln	29,00 €
Rumpsteak 180g mit Madagaskar Pfeffersauce, Ofenkartoffel und Sour Cream	29,00 €

Osterkarte

Spargel

- 250g frischer Stangenspargel + Kochschinken**
mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter **oder** Sauce hollandaise **29,00 €**
- 250g frischer Stangenspargel + Katenschinken**
mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter **oder** Sauce hollandaise **29,00 €**
- 250g frischer Stangenspargel + Schweineschnitzel**
mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter **oder** Sauce hollandaise **34,50 €**

Vegan

- Thai Curry**, leicht pikant, mit Brokkoli, Möhren, Zuckerschoten, Zucchini, frischer Ananas und Mango, Weißkohl, frischem Kurkuma und Kokosmilch, dazu eine Mischung aus Wild- und Basmati Reis (*enthält Palmöl*) **17,50 €**
- Kichererbsen Ragout** mit Möhren, Tomaten, Porree, Paprika, Zwiebeln und Tomatensaft, dazu eine Mischung aus Wild- und Basmati Reis **16,50 €**

Kinderteller

mit einer kleinen Überraschung

- Schweineschnitzel** mit gemischtem Gemüse und Salzkartoffeln **10,50 €**

Dessert

- Tartufo Classico** *Italienische Eisspezialität*
Halbgefrorenes Schokoladeneis mit Zabaglione und weichem Kern, bedeckt mit gehackten Haselnüssen und Kakaopulver **7,50 €**
- Kirsch Cup**, eine Kugel Vanilleeis auf heißen Kirschen **4,00 €**

Wir wünschen Ihnen ein schönes Osterfest! Ihre Familie Cordes und Mitarbeiter