



# WASSERSLEBEN

VIER

VORSPEISEN/SALATE	€
Lauwarmer ZIEGENKÄSE Garten Salat • Wassermelone	11,00
Glasiger LACHS Junger Rucola • Mango • Sesam	12,00
Bunter TOMATENSALAT Spanischer Pfirsich • Oliven-Eis	11,00
TATAR vom Husumer Rind Kapern • Portwein	12,00
<b>SUPPEN</b>	
GURKEN-JOGHURT-Suppe Gebeizter Lachs • Dillspitzen	9,00
Husumer KRABBENSUPPE Nordseekrabben	9,00
RINDERconsomme Junges Gemüse • Fleischklößchen	9,00

ALLERGENE WIRKSTOFFE

Sollten Sie von Allergien betroffen sein, fragen Sie bitte das Personal.



# WASSERSLEBEN

VIER

## FISCH

STEINBEIßER 28,00  
Pfifferlinge • Spinat • Neue Kartoffeln

Gedämpfter KABELJAU 26,00  
Strandkräuter • Nordseekrabben • Drillinge

## FLEISCH

Zweierlei vom RIND und KALB 29,00  
Waldpilzrisotto • Brunnenkresse

Husumer RINDERFILET 32,00  
Cremige Pfifferlinge • junge Erbsen • Kartoffelkissen

## GRÜNE KÜCHE

Gebackene GNOCCHI 18,00  
Zucchini • Parmesan-Beurre Blanc

PFIFFERLINGE 19,00  
Grüne Bohnen • Ei

ALLERGENE WIRKSTOFFE

Sollten Sie von Allergien betroffen sein, fragen Sie bitte das Personal.



# WASSERSLEBEN

VIER

GRILLKARTE		€
Husumer RUMPSTEAK	~220g	28,00
FILET Steak Dry-Aged Husum	~180g	35,00
LACHSSTEAK Norwegen	~200g	24,00

Stellen Sie sich Ihr Steak – Gericht selbst zusammen. Zu jedem Steak servieren wir Ihnen Ihre Wunsch-Sättigungsbeilage, eine grüne Beilage, sowie eine Soße bzw. einen Dip nach Wahl.

Jede weitere Beilage wird mit € 5,00 berechnet,  
jede weitere Soße mit € 2,50.

Sättigungsbeilagen	Grünes	Soßen / Dips
Pommes frites	Gemischter Salat	Trüffelmayonnaise
Kartoffelgratin	Gurkensalat	Rotweinjus
Kartoffelpüree	gemischtes Gemüse	Kräuterbutter

ALLERGENE WIRKSTOFFE

Sollten Sie von Allergien betroffen sein, fragen Sie bitte das Personal.