

# WOCHENKARTE

## KUTTERSCHOLLE IM GANZEN

Knusprig gebratene Kutterscholle mit Speck und Zwiebeln,  
dazu Bratkartoffeln - ein norddeutscher Klassiker, der auf der Zunge zergeht.

26,90 €

## MEESCHENDORFER FISCHSUPPE

nach Bouillabaisse-Art mit reichhaltiger Fischeinlage,  
serviert mit Baguette und hausgemachter Rouille.

kl. P. 14,90 € / gr. P. 24,90 €

## FLENSBURGER STRAND-LAGER

naturtrüb, kräftig und besonders süffig.

Mit feinen Hopfenaromen und einer einzigartigen  
Malzmischung ist es der ideale Begleiter für die Kutterscholle.

0,3 4,60 € / 0,5 6,90 €

## SAUVIGNON BLANC VOM WEINGUT BRUMMUND

Goldgelb mit intensiven Aromen von Maracuja,  
Ananas und Stachelbeeren. Frische, knackige Säure und ein Hauch von Gras machen ihn  
zum idealen Begleiter für die Meeschendorfer Fischsuppe.

0,2 7,90 € / 0,75 25,90 €

## TRAUBENSCHORLE VOM WEINGUT BRUMMUND

Erfrischend und natürlich: Unsere Traubenschorle vom Weingut  
Brummund kombiniert den reinen Geschmack  
sonnenverwöhnter Trauben mit prickelndem Mineralwasser.

Leicht, fruchtig und perfekt, um den Durst zu stillen.

0,3 3,80 € / 0,5 5,50 €



OHAA...

Alle Preise in € inkl. Mehrwertsteuer. „Last Order“ 20:45 Uhr  
Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten, fragen Sie bitte unser Personal.