

Speisekarte EUCKEN



Vorspeisen

Carpaccio vom Husumer Mastochsenfilet
an frisch geriebenen Parmesan, gerösteten Kernen
und kleinem Salat € 15,50

Gemischter Salat
an Hausdressing mit gerösteten Kernen
und Croutons € 10,50

Cocktail von Husumer Nordsee Krabben
mit Erbsen und Champignons € 14,00

Rahmsüppchen vom Bärlauch
mit Husumer Krabben € 10,00

Unsere Tomatensuppe
mit Basilikum & gebratenen Garnelen € 10,00

Hauptgerichte

Färöer Lachs
an violetter Senfsauce mit Kartoffel-
Schnittlauchstampf und Buttermöhren € 25,50

Krosser Flusszander in Bärlauchschaum
auf Wiemersdorfer Spargelragout € 26,00



Husumer Rumpsteak ca. 200g
unter Zwiebel- Senfkruste an Portweinjus
mit Bratkartoffeln und einem gemischten Salat € 27,00

Husumer Ochsen Schulter
48 Stunden bei 60 Grad gegart
an Rotweinsauce mit Selleriepüree € 22,50

Filetgeschnetzeltes vom Landrasseschwein „a la Stroganoff“
mit hausgemachten Bandnudeln € 21,50

Hausgemachte Gnocchi in Bärlauchschaum
mit Wiemersdorfer Spargelragout
gehobeltem Parmesan und Rucola € 19,00

Kleiner Beilagen Salat € 5,00

Dessert

„Verschleiertes Bauernmädchen“
auf Rhabarberragout € 9,00

Zartbitteres Schokoladenmousse
auf marinierten Erdbeeren
mit Vanilleeis € 10,00