

Aperitif

Fruity March

mit hausgemachten Karotten
Ingwer Sorbet, Wodka und
Tonic Water

8,50



Weinempfehlung

22' Sauvignon Blanc

Weingut Mathias Gaul – Pfalz

Der Matthias Gaul Sauvignon Blanc ist ein frischer Weißwein, dessen Aromen an Stachelbeeren und Zitronen erinnern. Ein weicher, wenig komplizierter, erfrischender Wein, der sehr schön ausbalanciert ist und durch seine jugendliche Art punktet.

Ein toller Begleiter zu Meeresfrüchten und Fisch.

0,2 l 9,00

0,75 l 30,00

- Sa 08.04. ab 17.00 Uhr -

Oster Samstag

Zum Beginn der Oster
Feierlichkeiten

möchten wir Sie gern mit
einem Schlemmer Menü
kulinarisch verwöhnen.

Dafür bereiten unsere Köche
aus Frühlingsspezialitäten
ein kreatives 4-Gang Menü,
auch mit vegetarischen
Komponenten zu.

Menü unter:

www.restaurant-ebert.de



PW : 10709Ebert

Nordsee Fischwoche

Vorspeisen

Hamburger Fischsuppe

mit Fischfilets, Garnelen, Dill, Gemüse und Croutons
Hamburger fish soup with fish filets, shrimp, dill, vegetables and croutons

11,00

Holländische Matjesfilets mit gebratenem Apfel, roten Zwiebeln, Preiselbeeren, Schmand und Salatstrauß

Dutch herring filets with fried apple, red onions, cranberries, sour cream and a bouquet of lettuce

12,00

„Kapitänsnudeln“ mit Garnelen, Knoblauch, Chili,

Weißwein-Buttersud und Parmesan

"Captain's noodles" with prawns, garlic, chili, white wine butter sauce and Parmesan cheese

15,00

Hauptspeisen

auf Wunsch am Tisch filetiert

Ganze Seezunge mit grünem Pfeffer knusprig gebraten,

Kräuterkartoffeln und Tomatensalat

Whole sole fried crispy with green pepper, herb potatoes and tomato salad

39,00

Knusprig gebratene Schollenfilets,

mit Champignons, Kapern, Bratkartoffeln, gemischtem Salat und Sylter Dressing

Crispy fried plaice filets, with mushrooms, capers, fried potatoes, mixed salad and Sylt dressing

21,00

Gedünstetes Skreifilet mit Gemüsestroh, Dillsauce,

Kartoffelpüree und Gurkensalat

Steamed skrew fillet with vegetable straw, dill sauce, mashed potatoes and cucumber salad

24,00

Gebratenes Rotbarschfilet mit Garnelen-Pfeffersauce,

Blattspinat und Kartoffel-Selleriepüree

Fried redfish fillet with shrimp pepper sauce, Spinach leaves and mashed potatoes and celery

22,00

Dessert

Sylter Traum im Glas

mit Vanille-Rumcreme, Marzipanmousse, Kirschen und Mandelkrokant
Sylt dream in a glass with vanilla rum cream, marzipan mousse, cherries and almond brittle

8,00