

Inhalt

Salate

Heringssalat	12
Meeresfrüchtesalat	14
Krabbensalat mit Käse	16
Wiringsalat auf Räucherlachs	18

Suppen und Eintöpfe

Fischklößchensuppe.....	20
Krabbensuppe.....	22
Fischtopf.....	24
Buttermilchsuppe	26
Fliederbeersuppe.....	28
Kliebensuppe	30
Möhreneintopf	32
Labskaus	34
Schnüsch	37

Fische und Meeresfrüchte

Räucheraal auf Kräuterrührei.....	38
Forelle und Krabben.....	40
Tatar von Matjes.....	42
Bücklinge nach Poeler Art	44
Pfeffermakrelen auf Vollkornbrot	46

5

Bismarckhering.....	49
Hornhecht sauer eingelegt	50
Pannfisch	52
Seemannstopf	54
Speckscholle.....	56
Frischer Dorsch	58
Kabeljau auf Kräuter-Sahne-Sauce.....	60

Gebratener grüner Hering mit Bratkartoffeln	62
Dorschfilet auf Senfsauce	64
Matjes und grüne Bohnen	66
Makrelen auf Gemüse	68
Miesmuscheln in Curry-Sahne	70

Fleisch- und Gemüsegerichte

Bauernfrühstück	88
Blumenkohl auf Deichlammschinken	80
Entenbrust mit Mango-Sanddorn-Chutney..	76
Grünkohl	82
Kohlroulade	78
Gekrätertes Lammfilet mit Ratatouille	74
Lammkoteletts	72
Queller und junges Gemüse	84
Steckrüben nach Omas Art	86

Nachspeisen

Mädchenröte	90
Rote Grütze	92