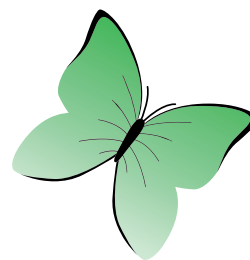
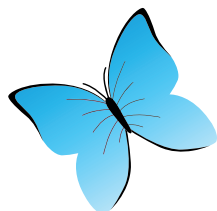




# COAST

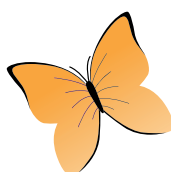


## SCHLEMMERKARTE



### Frühling *Spring*

Lauchcremesüppchen / Leek velouté mit Fleischklößen / with meatballs	7,90
Gebratenes Saiblingsfilet / Roasted char fillet auf Zitronenrisotto mit Cocktailkirschen und Frühlingslauch <i>on lemon risotto with cocktail cherries and spring onions</i>	26,00
Gebratene Lachstranchen / Fried salmon tranches an Erbsen-Minz-Püree mit Limettenschaum <i>with peas mint puree and lime mousse</i>	23,90
Gebratene Scholle / Fried plaice mit Nordseekrabben, Kapern und Limette, dazu Dillkartoffeln <i>with north sea crabs, capers, lime and dill potatoes</i>	26,90
Ragout vom heimischen Deichlamm / Lamb stew mit Knoblauchkartoffeln / with garlic potatoes	20,90
Kohlroulade vom frischen Wirsingkohl Cabbage roulade of fresh savoy cabbage mit Jus an Kartoffelstampf / in gravy with mashed potatoes	19,50
Tafelspitz / Boiled veal in Meerrettich-Apfelsauce mit Butterkartoffeln und frischen Salaten <i>in horseradish and apple sauce with buttered potatoes and fresh salads</i>	22,90
Hausgemachtes Mangoparfait / Homemade mango parfait	7,50



**Sollte es bereits frischen deutschen Spargel geben,  
fragen Sie bitte unseren Service.**

*If there is already fresh german asparagus, please ask our service.*