

Vorwort des Herausgebers:

Gänsekraftbrühe mit Gemüse	5
broschek^s Kartoffelmaronensuppe mit Katenschinkenstreifen	6
Hausgebeizter Lachs mit kleinen Kartoffelpuffern	9
Carpaccio vom freesisch Ochs mit Raukecreme und Feldsalat	9
Winterliche Blattsalate mit Kartoffeldressing und gerösteten Brot, dazu Kartoffelwürfel	7

Chefredakteurs Fischgerichte:

Gebratenes Zanderfilet auf Riesling-Kraut	19
Hamburger Pannfisch mit grober Senfsauce und Bratkartoffeln	18
Wildlachs mit Gemüsepolenta überbacken, dazu Kirschtomatenragout	19
Steinbeißerfilet im Schinkenmantel auf sautierten Blattspinat und Kräuterveloute	18

Norddeutsche Leitartikel:

Perlhuhnbrust mit Romanesco und Cassisjus	18
Filetsteak vom freesisch Ochs mit Waldpilzragout	24
broschek^s Himmel und Erde mit gebratener Blutwurst und Apfelschweinbauch	17
Hirschkalbsrücken mit Walnußkruste auf glaciertem Wurzelgemüse	22
Rumpsteak vom freesisch Ochs unter der Senfkruste mit Rotweinschalotten und Feldsalat	19

Vegetarische Kolumne:

Graupenrisotto mit Seitling und Backenscholzer Deichkäse	14
Kürbisravioli mit Orangen-Ingwersauce	14

Journalistisches Beiwerk:

Kartoffelpüree, Bratkartoffeln, Schupfnudeln, zweierlei Reis	
--	--

Epilog:

broschek^s karamalisierte Creme mit Gewürzorangensalat	6
Calvados-Parfait mit karamalisierten Apfelspalten	7
Warmes Schokoladentörtchen mit gebrannten Mandeleis	7
Rohmilchkäse aus Backenscholz mit Birnensenf	8

Biere Flasche 0,33 l

Bitburger	3,20
Bitburger, alkoholfrei	3,20
Gröninger	3,20
Jever Pilsener	3,20
Beck's	3,20
Flensburger Pils ungefiltertes Bier	3,20

Weißer 0,2 l

Enate Chardonnay Spanien, halbtrocken	7,80
Grauburgunder Kabinett Oberbergener Baßgeige	7,50
Riesling Kabinett trocken Gutsverwaltung Schloss Vollrads, Rheingau	7,80
Pouilly Fumé Michel Redde, Loire	12,00

Rote 0,2 l

Spätburgunder Weissherbst Julius Zotz, Baden	6,00
Spätburgunder QbA Alde Gott Winzergenossenschaft e. G., Baden	6,90
Pinot Noir A.C Luis Latour	7,90
Rioja Alabanza Spanien	6,00

Wasser 0,75 l

Apolinaris	6,90
San Pellegrino	6,90
Perrier	7,90
Evian 1 l	7,90
Voss 0,8 l	11,00