

Suppen

Fischsuppe „nach Art des Hauses“

Mit Krabben und Muscheln

Husets fiskesuppe

Med rejer og muslinger

Kleine Tönninger Krabbensuppe

Mit Nordseekrabben und Sahnehäubchen

Lille Tönninger rejesuppe

Med Nordso-rejer, garneret med små flodetoppe

Klare Brühe

Mit Einlage

Klar suppe

Med grøntsager

Vorspeisen

Gebackener Camembert

Mit Preiselbeeren, geb. Petersilie, Toast und Butter

Indbagt camembert

Med tyttebaer, persille, ristet bröd og Smor

Cocktail von frischen Nordseekrabben

Toast und Butter

Rejecocktail med friske Nordso-rejer

Servers med brod og smor

Hauptgänge

Fischpfanne „Goldener Anker“

Geb. Fischfilet, Tomaten, Gurken, Bohnen, Champignons, Spargel und Bratkartoffeln

„Goldener Anker“ fiskepande

stegte fiskefileter med tomater, agurker, bonner, champignon asparges og brasede kartofler

Rotbarschfilet

Gebraten mit Kartoffelsalat

Rodfiskefilet

Stegt og serveres med kartoffelsalat

Scholle „satt“

So viel, wie Sie essen möchten!

Mit Kartoffelsalat

Rodspaette „ad libitum“

Spis sa meget, de kan !

Med kartoffelsalat

Tönninger Fischteller

3 forskellige, gebratene Fische nach Anlandung mit Krabben

Kräuterbutter, Dillsauce und Salzkartoffeln

Tönninger Fisketallerken

3 forskellige stegte fisk-bestemt af dagens fangst- med rejer

kryddersmor, dillsauce og hvide kartofler

Hauspfanne „Goldener Anker“

Mit 2 kleinen Steaks mit Bratkartoffeln, Gemüse und Spiegelei

Husets Pande pö „Goldenen Anker“

Med 3 små steaks, brasede kartofler, gemyse og spejlaeg

Schweineschnitzel „Wiener Art“

Mit Salatteller und Bratkartoffeln

Svineschnitzel a la „Wiener“

Med salattallerken og brasede kartofler

Putengeschnetzeltes

Mit Mandarinenfilets, Currysauce, Reis und Salatteller

Kalkun Stroganoff

Med kalkumfilet, karrysauce, ris og salattallerken

Dessert

Hausgemachte Rote Grütze

Mit Sahne, Vanillesauce oder 1 Kugel Vanilleeis

Hjemmelavet „Rote Grütze“

Med flodeskum og vaniljesauce eller 1 kugle vaniljeis

Vanilleeis

Mit heißen Himbeeren, Kirschen oder Brombeeren mit Sahne

Vaniljeis

Med varme hinbarr, kirsebaer eller brombaer og flodeskum

Wenn Sie wissen wollen, wie Fisch wirklich schmeckt.

Hvis De vil opleve, hvordan fisk rigtigt skal smage.