

*Dwarsloeper*

*Menü*

*2017*

## Weinempfehlungen

*frisch gezapftes  
Krombacher Dunkel  
vom Faß  
0,3 l € 2,80*

*2016 Weil das Leben schön ist!  
fruchtige Weißweincuvée, Q.b.A. trocken  
Weingut Castell, Franken  
0,2l € 5,00*

*2016 Rotweincuvée  
Portugieser & Dornfelder  
Sonderabfüllung "Zum grünen Walde"  
Q.b.A. halbtrocken  
Weingut Fischer, Pfalz  
0,2l € 5,00*

## „Unser Dwar sloeper Menü“

### *„Spieka-Neufelder Krabbencrèmesuppe“*

*mit Cognac-Sahnehaube*

€ 5,50

\*\*\*

### *Hüftsteak vom Niederungsrind*

*(Fleisch vom Schwarzbunten Niederungsrind aus Spieka-Neufeld)*

*dazu Speckbohnen, Kräuterbutter*

*und Bratkartoffeln*

€ 17,50

*oder*

### *Wurster-Küsten-Burger*

*ca. 250g feinstes Ochsenfleisch vom Schwarzbunten Niederungsrind  
im Brioche-Burgerbrötchen mit Tomate, Gurke, Ruccola, roten Zwiebeln,  
Barbeque-Sauce und hausgemachter Avocado-Knoblauchcrème*

€ 12,50

\*\*\*

### *„Panna Cotta“*

*mit eingekochten Heidelbeeren und Schokocrumble*

€ 5,50

## *"Die kulinarischen Tage der Wurster Nordseeküste"*

*Wir präsentieren Ihnen das Dwar sloeper 2017 - das  
kulinarische Festival der Wurster Nordseeküste –  
vom 09.09.2017 bis zum 24.09.2017.*

*Genießen Sie regionale Produkte aus unserer Region.*

*Namensgeber für das Festival ist der heimische  
Dwar sloeper – der "Querläufer" - eine für das  
Wattenmeer typische, seitwärts laufende,  
Strandkrabbe. Sie steht als Symbol für die Wurster  
Küche, in der schon aus guter Tradition regionale  
Produkte die Basis ist.*