

APERITIF

Champagner Perrier-Jouët Grand Brut	0,1l	23,00 €
Champagner Perrier-Jouët Blason Rosé	0,1l	30,00 €
2021 Crémant Rosé, Stefan Meyer, Pfalz	0,1l	14,00 €
Hausapéritif	0,2l	19,00 €
Lillet Berry	0,2l	15,00 €

BIER

König Pilsener (vom Fass)	0,3l	5,90 €
---------------------------	------	--------

OFFENE WEINE

WEISSWEIN

Korrell, Nahe 2023 Grauburgunder	0,1l	8,50 €
Künstler, Rheingau 2021 Hochheim Mainterrassen, Riesling trocken	0,1l	8,50 €
Dönnhoff, Nahe 2022 Weißburgunder	0,1l	8,50 €
Weedenborn, Rheinhessen 2022 Sauvignon blanc	0,1l	8,50 €

ROTWEIN

Salwey, Baden 2022 Kaiserstuhl Spätburgunder	0,1l	12,50 €
Morellino di Scansano 2022 Le Pupille, Toskana Sangiovese, Alicante & Cilieggiolo	0,1l	9,00 €

Remelluri – Telmo Rodriguez, Rioja

2020 Lindes de Remelluri – Vinedos de San Vincente Tempranillo, Garnacha	0,1l	11,00 €
---	------	---------

Stonewall, Stellenbosch

2019 Cuvée Rubér Merlot, Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc	0,1l	10,00 €
---	------	---------

ROSÉ

Maison Sainte Marguerite, Côtes de Provence 2023 Rosé	0,1l	12,50 €
--	------	---------

Die gesamte Weinkarte
finden Sie auch online hier:



VORSPEISEN

Feldsalat mit Kartoffel – Speck Dressing, lauwarmen eingelegten Pilzen und Croûtons	20,50 €
Severins Salat bunte Blattsalate mit Kirschtomaten, Gurken, Keitumer Ziegenkäse, gepickeltem Kürbis, gerösteten Kürbiskernen und Hausdressing	18,50 €
Severin*s Caesar Salat mit Grana Padano, Croûtons und Kirschtomaten	21,00 €
mit gebratenen Streifen von der Maishähnchenbrust	30,00 €
mit gebratenen Garnelen	33,00 €

SUPPEN

Keitumer Fischsuppe à la Severin*s mit geröstetem Baguette, Fenchel und getrockneter Tomate	20,00 €
Große Portion	30,00 €
Rinderkraftbrühe mit Frittaten und Wurzelgemüse	17,00 €

ZWISCHENGERICHTE

Trüffel - Pilzravioli mit Pastinaken Püree, gebratenen Kräuterseitlingen, confierte Pastinake und Pilzschaum	26,50 €
als Hauptgang	38,50 €

FLAMMKUCHEN

Elsässer Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Frühlingslauch	20,50 €
Flammkuchen Severin*s mit gepickeltem Kürbis, Gorgonzola und Pinienkernen	20,50 €

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Rotbarschfilet mit Rahmsauerkraut, Kartoffelpüree und Champagnerschaum	38,00 €
Nordsee-Seezunge Petersilienkartoffeln, Blattsalat und geklärter Butter	78,00 €

Wiener Schnitzel mit Pommes Frites, Beilagen Salat und Wildpreiselbeeren	44,00 €
---	---------

Kalbsleber mit Kartoffelpüree, Schmorzwiebeln, glasiertem Apfel und Kalbsjus	38,00 €
--	---------

DESSERTS

Marillenknödel mit lauwarmen Nougatschaum und Nussbutterbröseln	20,50 €
Honigkuchen Creme Brûlée mit Blutorange und Gewürz Crumble	16,50 €
Hausgemachtes Eis Vanille Schokolade	je Nocke 5,00 €
Pistazie	7,00 €
Hausgemachtes Sorbet Zitrone Erdbeere Mandarine	je Nocke 5,00 €
Kaiserschmarrn (ca.25 Min. Zubereitungszeit) Letzte Bestellung bis 16 Uhr mit Zwetschgenragout	30,00 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Magnus Imperial "feinperlig"	0,25 l	6,00 €
	0,75 l	12,00 €
Magnus Imperial "still"	0,25 l	6,00 €
	0,75 l	12,00 €
Coca Cola, Coca Cola light, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzo Mix	0,2 l	6,60 €
Thomas Henry - Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon		
Fever-Tree Tonic Water	0,2 l	6,60 €
Saftschorlen	0,2 l	5,50 €
	0,4 l	8,50 €

KAFFEE

Café Crème	5,50 €
Espresso	4,50 €
Doppelter Espresso	8,00 €
Cappuccino	6,60 €
Latte Macchiato	7,00 €

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich gerne an unser Service-Team