

# Sagebiels Sommerkarte

## Internationale Speisen

### Vorspeisen

Büffelmozzarella mit Tomaten, Basilikumpesto	9.50
Salat mit Ziegenkäse und Kalamata Oliven	9.50
<small>mit Kirschtomaten, steirischem Kürbiskernöl und Cashewnüssen</small>	
Kleiner Salatteller mit Bruschetta	9.50
Antipastiteller	10.50
Büsumer Krabben auf Schwarzbrot mit Kräuterrührei	16.50

### Suppen

Weißer Tomatensuppe mit Pesto	6.50
Hamburger Krebsrahmsuppe mit Büsumer Krabben	8.50

### Kleinigkeiten und Vegetarisches

Curry-Wok-Wurst mit Baguette	7.00
Penne al Arrabiata mit Parmesan	9.50
Penne mit Pesto Parmesan	9.50
Käsespätzle	11.50
Penne mit Bolognese vom Kalb	12.50
Gratinierter Ziegenkäse auf Blattspinat	12.50
Rosa gebratener Kalbstafelspitz	14.50
<small>mn Blattsalat und Bratkartoffeln, Sauce Remoulade</small>	
Kleines Rumpsteak an Blattsalat Ziegenkäsecrostini	19.00

### Hauptgang Fisch

<small>Zu den Fischgerichten kann ein kleiner Beilagensalat geordert werden</small>	3.00
Scholle in Butter gebraten mit Petersilienkartoffeln	17.50
Scholle mit Speckstippe	20.00
<small>Büsumer Krabben, Petersilienkartoffeln</small>	
Hamburger Pannfisch	20.00
<small>pochiertes Kabeljau und Lachsfilet, Dijoner Senfcreme, Bratkartoffeln</small>	
Pochiertes Kabeljaufilet auf Blattspinat mit Dijoner Sensauce und Petersilienkartoffeln	21.00
Irishes Lachsfilet mit Kubebenpfeffer gebraten an Orangen-Karotten und Hirsereis	22.00

### Hauptgang Fleisch

<small>Zu den Fleischgängen kann ein kleiner Beilagensalat geordert werden</small>	3.00
Schnitzel vom Kalbsrücken nach „Wiener Art“ an Karotten-Erbse, Bratkartoffeln	24.00
Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken mit Spätzle	24.00
Grillteller Sagebiels	26.00
<small>Medaillons vom Rinder- und Kalbsrücken, mit Gartengemüse und Bratkartoffeln</small>	
Kalbssteak unter der Kräuterkruste mit Gemüse der Saison und Rosmarinkartoffeln	28.00

### Desserts

Ben + Jerry's Eisbecher 150 ml	4.50
Eiskaffee / Eisschokolade	6.00
Rote Grütze mit Vanillesauce	6.50
Gemischtes Eis mit Sahne	6.50
Apfelstrudel mit Vanilleeis	7.50
Kleiner Obstteller mit Mascarpone, Pistazieneis	8.50

## Chinesische Karte

- von 12:00 bis 15:00 Uhr und von 17:30 bis 22:00 Uhr-

### Entrée

Gedämpfte Dim-Sums Haw-Gou und Shiao Mai	5.00
Frühlingsrolle gefüllt mit buntem Gemüse und Fleisch	5.50
Goldene Krabbenbällchen mit pikanter Sauce	8.00
Warmer Vorspeiseteller	11.00
<small>Komposition verschiedener Vorspeisen</small>	

### Suppen

Sauerscharfe Suppe „Peking“	5.50
<small>Shitake Pilze, Huhn, Winterbambus und Do-Fu</small>	
Wan-Tan Suppe	6.50
<small>dünne Teigtaschen mit gehackten Krabben</small>	

### Hauptgänge

\*zu diesen Gerichten servieren wir weißen thaländischen Jasminreis

Buddhistische Fastenspeise*	14.50
<small>buntes, im Wok geschwenktes Gemüse</small>	
Curry-Reis „Indonesia“	14.50
<small>mit Gemüse und Fleisch, scharf</small>	
Bratnudeln mit Wokgemüse*	14.50
<small>Shrimps, Rindfleisch und Huhn</small>	
Gewürfeltes Huhn „Szechuan“*	18.50
<small>mit Cashewnüssen, scharf</small>	
Huhn in Kokosmilch-Curry*	18.50
<small>mit Champignons, Paprika, Zwiebeln und Kartoffeln, scharf</small>	
Scharfes Rindfleisch*	19.50
<small>mit Möhren, Sellerie und Knoblauch</small>	
Scharf angebratenes Rindfleisch*	19.50
<small>mit saisonalem Gemüse</small>	
Gegrillte Ente „Canton“*	22.00
<small>in Honig glaciert, Sauce nach Wahl</small>	
Ente mit Wokgemüse*	23.50
Riesengarnelen „Szechuan“*	26.50
<small>aus der Schale gelöst, in scharfer Chilisauce</small>	