

APERITIFS

Secco – Matthias Gaul	0,1 ltr	4,90 €
Crémant Blanc Cuvée 1851 – Bouvet Ladubay	0,1 ltr	6,50 €
Crémant Rosé Excellence– Bouvet Ladubay	0,1 ltr	6,90 €
Champagner – Lanson Black Label	0,1 ltr	9,00 €
Kir Royal – mit Champagner und Crème Cassissée	0,1 ltr	9,50 €
Kir – mit Prosecco und Crème Cassissée	0,1 ltr	5,50 €
Prosecco mit Holunderblütenextrakt.....	0,1 ltr	5,50 €
Aperol Sprizz.....	0,2 ltr	6,90 €
Hugo	0,2 ltr	6,90 €
Campari Orange / Soda	0,2 ltr	6,90 €
Martini – Bianco	5 cl	4,00 €
Martini – Rosso.....	5 cl	4,00 €
Martini – Extra Dry	5 cl	4,00 €
Martini – D’Oro.....	5 cl	4,00 €

VORSPEISEN

Fischsuppe nach Lotsenart mit Safran, Dill, Fenchel, Pernod und saftigen Fischfilets	7,90 €
Cremige Kartoffelsuppe mit Büsumer Krabben und frischen Kräutern	8,50 €
Tatar vom norwegischen Lachs mit Schalotten, Koriander und Honig-Dill-Senf auf Kartoffelblinis	9,50 €
Büsumer Krabben mit Rührei auf Kartoffelblinis	9,50 €
Labskaus - kleine Portion mit einem Spiegelei und Rote Bete-Gurkensalat	11,50 €

SALATE

Kleiner bunter Beilagensalat mit Balsamicodressing	6,50 €
Gurkensalat in Joghurt-Marinade mit Limettensaft und frischer Minze	4,90 €

Vier gebratene Riesengarnelen auf bunten Blattsalaten
mit Kirschtomaten, Gurke, gerösteten Pinienkernen
und Balsamicodressing 16,90 €

Milder Ziegenkäse im Knuspermantel auf knackigem
Blattsalat mit Kirschtomaten, Gurke, gerösteten Pinienkernen
und Feigen-Senf-Relish 13,90 €

HAUPTGERICHTE

Hamburger Pannfisch mit gebratenen Filets vom norwegischen Lachs
und fangfrischem Rotbarsch auf Weißwein-Dijon-Senfsauce
und Stampfkartoffeln, dazu servieren wir einen Gurkensalat 17,90 €

Gebratenes Filet vom norwegischen Lachs auf Julienne-Gemüse
mit Riesling-Sabayon und Petersilienkartoffeln 18,50 €

Große Nordseescholle (ca. 500g) „Butter“
goldbraun gebraten, dazu Petersilienkartoffeln
oder warmer Speckkartoffel-Salat 17,90 €

Große Nordseescholle (ca. 500g) „Finkenwerder Art“
goldbraun gebraten, mit ausgelassenen Speckwürfeln,
dazu Petersilienkartoffeln oder warmer Speckkartoffel-Salat 17,90 €

Große Nordseescholle (ca. 500g) „Neumühlen“
goldbraun gebraten, mit Räucherlachs,
dazu Petersilienkartoffeln oder warmer Speckkartoffel-Salat 21,90 €

Große Nordseescholle (ca. 500g) „Övelgönne“
goldbraun gebraten, mit Büsumer Krabben,
dazu Petersilienkartoffeln oder warmer Speckkartoffel-Salat 22,90 €

Labskaus (traditionelles Seefahrergericht),
zubereitet aus gepökeltem Rindfleisch, Rote Bete, Zwiebeln
und Kartoffeln, dazu und Rote Bete-Gurkensalat,
Bismarckhering und zwei Spiegeleier 15,90 €

Rinderfilet (ca. 200g) mit Cognac-Pfeffer-Rahmsauce,
Kartoffelgratin und Pfannengemüse 23,90 €

Risotto mit frischem Spinat, gerösteten Pinienkernen,
und gehobeltem Parmesan 14,90 €

...mit vier gebratenen Riesengarnelen 18,50 €

— FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE —

BIS 12 JAHRE

Gebratenes Fischfilet mit Pommes Frites und Salatbeilage	7,50 €
Chicken Nuggets mit Pommes Frites und Salatbeilage	7,50 €

— DESSERTS —

Hamburger Rote Grütze nach Rezept des Hauses	
...mit Schlagsahne	6,90 €
...mit einer Kugel Vanille-Eis	7,50 €
...mit Vanille-Eis und Schlagsahne	7,90 €
Mousse au chocolat mit marinierten Erdbeeren	7,90 €
Hausgemachte Belgische Waffel	
...mit Roter Grütze und Vanille-Eis	7,50 €
...mit Schokoladensauce und Schokoladen-Eis	7,50 €
Eis - Carte d'Or (Bourbon-Vanille, Schokolade, Erdbeer)	je Kugel 1,70 €

— KUCHEN —

Verschiedene Sorten nach Tagesangebot	3,20 €
Portion Sahne	0,70 €