

## Vorspeisen - kleine Gerichte

<u>Kleiner Salatteller</u> (G,I,5)	9,50
<u>Vegane Bowl</u> mit Gemüse-Couscous, gegrillter Avocado, Feige in Agavenmarinade, Yamswurzel, Mango, Falafel und Salat in Ingwer-Limetten Dressing (D,E,G,I,L)	21,00
<u>Caesar Salat</u> mit frischem Parmesan (5,7,8) mit Kräuterhähnchen mit Riesengarnelen (3 Stück) (9) (A,C,E,G,D)	15,00 24,00 29,50
<u>Sushi-Teller</u> - 13 Stück Special Roll Lachs: Tempura Spargel, Frischkäse, Ingwer-Limetten-Dip und Süßkartoffelstroh California Happy: Ente mit Gurke, Lachs mit Gurke, Gebackenes Tempura Garnelen-Sushi mit Avocado Maki Rettich, Teriyaki-Chilisauce (B,C,D,F,G,I,L,M2,9)	27,00

## Suppen

<u>Meine Lieblingssuppe</u> (D,E,G,I,L)	9,50
<u>Bouillabaisse</u> von Nordseefischen und Riesengarnele kleine Portion (A,B,C,D,E,I,L,N,2,3,5,9) Enthält Alkohol	22,50 15,00

## Hauptgerichte

<u>Dry Aged Entrecôte</u> (280g am Knochen gereift) mit grüner Pfeffersauce, dreierlei Möhren und gebackenen Kartoffeln mit Quark Dip (D,G,E,I)	39,00
<u>Hamburger „Deluxe Cheddar“ vom Freesisch Ochs</u> (230g Paddy) Homestyle Burger Bun, Mango Chutney, Tomate, rote Zwiebeln, Chilicreme, dazu Potato Dippers und Trüffelmayonnaise (A,D,E,F,G,I,L,2,3,5,8)	27,50
<u>Riesen-Currywurst</u> mit Potato Dippers (A,G,E,K,H,1,3,9)	14,00 18,00
<u>Original Wiener Schnitzel vom Kalb</u> mit Kartoffel-Gurkensalat (kleine Portion) (A,D,E,G,I,L,2,4,5,8)	33,50 26,00

## Aus Fluss und Meer

<u>„Hamburger Pannfisch“</u> Variation von Zander, Kabeljau und Lachs mit körniger Senfsauce, Gewürzgurke und Bratkartoffeln (B,D,E,G,L,1,2,3,5,7,8) mit Speck	33,00
<u>Ganze Nordseescholle</u> (ca.500g) mit Gurkensalat und Bratkartoffeln mit Speck (3,5)	28,50 31,50
mit Büsumer Krabben (2,3,5,8,9) (B,C,G,I)	36,00
<u>Schönes Leben Lachsburger</u> mit Homestyle Burger Bun, gegrillter Avocado, Chilicreme, Gurke, Sesammayonnaise und Süßkartoffelpommes (B,E,A,F,G,I,K,L)	27,50

## Vegetarisch und Vegan

### Vegetarisch

Tagliatelle in Tomaten-Knoblauchsauce 21,50  
mit schwarzen Oliven, gegrilltem Gemüse, Rucola und Parmesan  
(A,D,E,G,I,K)

### Vegan

Gemüse-Erdnusscurry mit gerösteten Erdnüssen, Blütenreis, 23,40  
Paprikastreifen, Zucchini, grünem Spargel,  
Kokosmilch und Erdnussauce

(E,H)

dazu auf Wunsch:

mit gebratenen Seawater-Garnelen pro Stück 5,40  
mit Kräuterhähnchen 9,00

## Süßes

Hausgemachte Rote Grütze 10,50  
mit Vanillesauce (A,D) oder mit flüssiger Zimt-Sahne (A)  
(A,D,G,I1,2)

Portion Kaiserschmarrn 16,50  
mit Zwetschgenröster  
(A,D,G,I) enthält Alkohol

Mille-feuille vom Blätterteig, 11,90  
mit Rhabarberkompott, Quarkmousse, Pistazie und Karamell  
(A,D,I,K)

Eis & Sorbet (Eismanufaktur) je Kugel 4,00  
Vanilleeis, Schokoladeneis, Pistazieneis  
Vegan: Limonensorbet, Erdbeersorbet  
(D,K)

## Für unsere kleinen Gäste

Kleines Wiener Schnitzel 14,00  
mit Potato Dippers  
(A,D,E,G,I,L,2,4,5,8)

Chicken-Nuggets-Filets mit Potato Dippers 13,00  
(A,I)

#### Kennzeichnung der Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoff (en), 2. mit Konservierungsstoff (en), 3. mit Antioxidationsmittel, 4. Geschmacksverstärker, 5. geschwefelt  
6. geschwärzt, 7. gewachst, 8 mit Süßungsmittel, 9. mit Phosphat, 10. chininhaltig, 12. enthält eine Phenylalaminquelle (ist bei dem Süßungsmittel  
Aspartam anzugeben), 13 koffeinhaltig, 14 enthält Sulfit

## Feldfrisch vom Spargelhof der Familie Werner

Rahmsüppchen vom Spargel mit Croûtons (D,E,G)  
11,50 €

Salat von weißem und grünem Spargel mit Pancetta und Melone (E,G,L)  
18,50 €

½ Pfund Spargel\* mit neuen Kartoffeln  
zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise (A,D,E,G,I,L)  
18,50 €

1 Pfund Spargel\* mit neuen Kartoffeln  
zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise (A,D,E,G,I,L)  
25,50 €

### Dazu empfehlen wir Ihnen:

Milden Holsteiner Katenschinken (100g) (G)  
8,50 €

Wiener Schnitzel vom Kalb (100g) (A,D,H,I)  
14,00 €

Gebratenes Lachsfilet mit Frankfurter Grüne Sauce (160g) (I)  
16,00 €

### Dessert

Erdbeeren mit Topfen gratinert, Erdbeeresorbet und Pistazien  
12,50 € (A,D,G,K)