

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,I,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

Der junge, neue Matjes ist da!!!

Matjestartar mit Gurke, roter Zwiebel, Rote Bete,
Schwarzbrot Crumble und Senf-Dill-Dip

€ 16,90

(A,B,D,F,2,3)

4 zarte, milde Matjesfilets auf grünen Bohnen
mit Speckstippe, dazu Pellkartoffeln in der Schale

€ 22,50

(B,D,G)

4 Matjesfilets „Hausfrauen Art“
serviert mit Äpfeln, Gewürzgurken und Zwiebeln in Sahnesauce,
dazu Bratkartoffeln

€ 22,50

(A,B,D,G)

Frische Erdbeeren mit Vanille-Limonen-Mousse

10,50 €

(A,D,G,K)

Unsere Weinempfehlung:

2022er Tank 57 Grillo "Appassimento" IGP
Cantina Camivini, Sizilien

Ausgewogenes Bouquet aus Pfirsich und tropischen Früchten
Sehr ausbalanciert mit tragender, schön eingebundener Säure
Großer Trinkspaß zu jeder Gelegenheit

0,2l € 8,50

0,7l € 33,00