

Speisekarte



Vorspeisen

Krabbencocktail

von Grönlandshrimps, Cocktailsauce, Früchte, Spargelspitzen und Toast mit Butter

10.90

Rindfleischsuppe

mit Einlage und Bauernbrot

4.60

Tomatensuppe

mit Basilikum, Sellerie, Lauch und Bauernbrot

5.00

Gulaschsuppe

mit Rindfleisch, Champignons, Paprika, Zwiebeln und Bauernbrot

5.20

Frisch & Gesund

Salat "nach Art des Hauses"

mit Schinken- und Käsestreifen, Ei, Blattsalat, Möhren, Paprika, Gurke, Tomate und Bauernbrot mit Kräuterbutter^{1,2,9}

10.90

Salat "Skagen"

mit Shrimps, gebratene Lachswürfel, Ei, Blattsalat, Möhren, Paprika, Gurke, Tomaten, Zwiebeln, Dill und Bauernbrot mit Kräuterbutter

13.90

Frühlingsalat

mit gebratenen Lachswürfeln in Sesam, Blattsalat und Bauernbrot mit Kräuterbutter

13.90

Unsere Fleischgerichte

Schnitzel "Wiener Art"

vom Schweinelachs mit Pommes frites und einem Beilagensalat mit Blattsalat, Möhre, Gurke, Tomate, Paprika und Joghurtdressing

13.40

Champignon- Rahmschnitzel

vom Schwein mit Kartoffelkroketten und einem Beilagensalat mit Blattsalat, Möhre, Gurke, Tomate, Paprika und Joghurtdressing

14.90

"Cordon Bleu"

Schnitzel vom Schwein gefüllt mit Käse und Kochschinken, Kartoffelkroketten und Beilagensalat mit Blattsalat, Möhre, Gurke, Tomate, Paprika und Joghurtdressing^{1,2,9}

14.90

"Lotsenteller"

drei Medaillons vom Schweinefilet mit Sauce Hollandaise, Brokkoli, Möhre, Romanesco, Zuckerschoten und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

17.70

Rumpsteak

vom Argentinischen Weiderind mit Kräuterbutter, Pommes frites und einem Beilagensalat mit Blattsalat, Möhre, Gurke, Tomate, Paprika und Joghurtdressing

20.90

Vegetarisch & Vegan

Gemüse Maultaschen

mit Tomaten Ratatouille und Bärlauchöl

11.90

Gemüse Curry

mit Paprika, Karotte, Zuckerschoten, geröstete Erdnüsse und Basmatireis

11.70

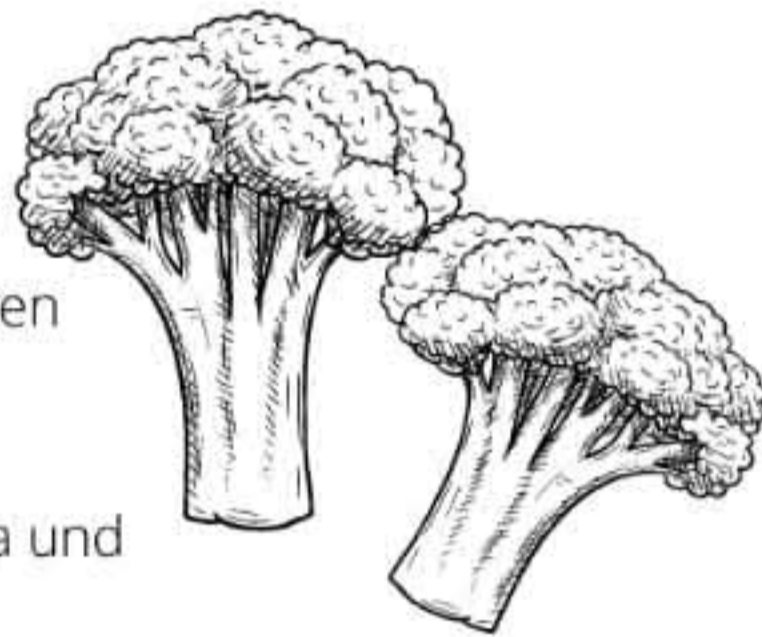


Unsere Fischspezialitäten

Kutterscholle "Büsumer Art"	18.50
in Butter gebratene Kutterscholle mit Grönland Shrimps, Salzkartoffeln und einem Beilagensalat mit Blattsalat, Möhre, Gurke, Paprika und Joghurtdressing	
Forelle "Müllerin"	15.30
Sauerländer Bachforelle in Butter gebraten mit Salzkartoffeln und einem Beilagensalat mit Blattsalat, Möhre, Gurke, Tomate, Paprika und Joghurtdressing	
Forelle "Schwarzwälder Art"	15.90
Sauerländer Bachforelle in Mandelbutter gebraten mit Salzkartoffeln und einem Beilagensalat mit Blattsalat, Möhre, Gurke, Tomate, Paprika und Joghurtdressing	
"Fischer sin Pannfisch"	17.90
Streifen vom Rotbarsch mit Senfsauce, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und einem Beilagensalat mit Blattsalat, Möhre, Gurke, Tomate, paprika & Joghurtdressing	
Steinbeißerfilet	20.40
mit Hummerkrabbensauce, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und einem Beilagensalat mit Blattsalat, Möhre, Gurke, Tomate, Paprika & Joghurtdressing	
Schollenpfanne	17.90
Schollenfilets, Blattspinat, Shrimps mit Käse und Sauce Hollandaise überbacken und Salzkartoffeln	

Für den kleinen Hunger

 Gebackener Camembert	9.60
mit Bauernbrot, Butter, Salat und Pfirsich mit Preiselbeeren	
"Strandläufer"	11.70
Krabbenrührei mit Grönlandshrimps, Toast, Butter und einem Salat mit Blattsalat, Möhre, Gurke, Tomate, Paprika und Joghurtdressing	
"Archen-Toast"	12.40
zwei Schweinefiletmedaillons mit Stangenspargel, Sauce Hollandaise, Toastbrot und Salat	
"Röstzwiebel-Toast"	14.90
kleines Rumpsteak mit geschmorten Zwiebeln, Toastbrot und Salat	
Leberkäse	12.40
mit Spiegelei, Bratensoße, Pommes frites und Salat	
Heringstopf	11.30
vom Matjeshering mit Apfel, Gurke, Zwiebel, saurem Rahm, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln ^{2,3}	

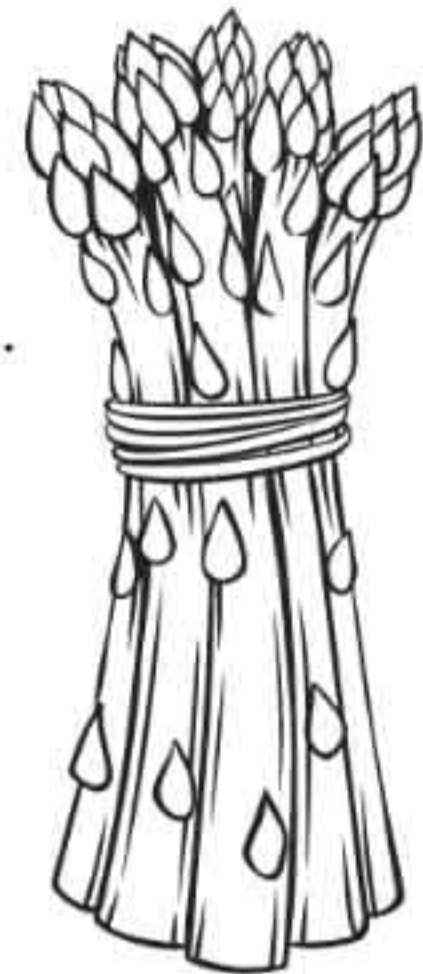


Für unsere kleinen Gäste

"Biene Maja"	8.20
kleines Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salat	
"Moby Dick"	7.40
Fischstäbchen mit Pommes frites und Salat	
 "Klabautermann"	7.00
drei Reibekuchen mit Apfelmus	
Capri Sonne	1.00

Spargelzeit

	Frische Spargelcremesuppe mit Bauernbrot				
	1 Pfund Drevenacker Stangenspargel mit ...				
	... zerlassener Butter und Salzkartoffeln				6.10
	... gekochtem Schinken, Butter und Salzkartoffeln				16.90
	... rohem Schinken, Butter und Salzkartoffeln				21.20
	... Kräuterrührei, Butter und Salzkartoffeln				21.40
	... Schweineschnitzel, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln				21.40
	... zwei Medaillons vom Schweinefilet Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln				23.90
	... Rumpsteak vom argentinischen Weiderind, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln				24.40
	... Fjordlachs, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln				27.10
					26.60



passend zum Spargel

2020 Sauvignon Blanc
Trocken // Marlborough // Neuseeland



0,25l 7.50
0,75l 22.50

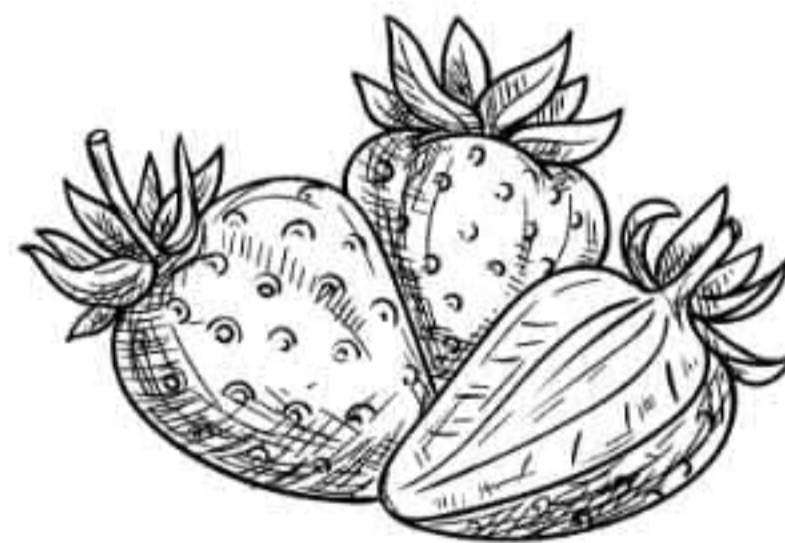
Was Süßes zum Schluss

Kaiserschmarrn^{1,2,9}
mit Erdbeer- Rhabarberkompott und Puderzucker

Schokoladensoufflé^{1,2,9}
mit Puderzucker, Walnüssen, Vanilleeis und Karamellsoße

Erdbeer- Rhabarber Crumble^{1,2,9}
Erdbeer- Rhabarber Kompott, hausgemachte Streusel, Vanilleeis

Birne- Quitte Mascarpone Cremé^{1,2,9}
mit knackiger Karamellschicht, Maracujasorbet und frische Beeren





7.00

6.50

5.90

6.30

 Vegetarisch 1-Farbstoffe 2-Konservierungsstoffe 3-Antioxidationsmittel 4-Geschmacksverstärker
 Vegan 5-Schwefeldioxid/Sulfide 6-geschwärzt 7-gewachst 8-mit Süßstoff 9-mit Phosphat
9-mit Phosphat 10-mit Nitritpökelsalz 11-koffeinhaltig 11a-chininhaltig