

Vorspeisen

Aalvariation, Brotauswahl und Butter	13,90
Krabbencocktail Toast und Butter ²	14,90
Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich Toast und Butter ⁷	10,50
Carpaccio vom Seeteufel und Lachs, Baguette und Butter	12,90

Suppen

Hamburger Aalsuppe ^{9,7}	7,20
Tomatensuppe ⁷ mit Sahne	6,50

Aalspezialitäten

Rauchaal im Ganzen serviert 100g 8,90, ab 32,- mit Schwarzbrot oder Bratkartoffeln, anschließendem Händewaschen und einem Korn aus dem Zinnlöffel

Räucheraalfilets auf Rührei,
dazu Schwarzbrot oder Bratkartoffeln⁷ 24,50

Aal in Dillgelee „Hausmacher Art“ mit Bratkartoffeln 25,50

Aal grün,
gedünsteter Aal in Dillsauce mit Salzkartoffeln

und frischem Dill-Gurkensalat 27,90

Aal aus der Pfanne
mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und frischem Dill-Gurkensalat 27,90

Fisch

Kapitänsteller (kalt), Krabben, Shrimps, Aal, Lachs
und Forellenfilet, dazu Rührei und Bratkartoffeln^{2,7} 22,90

Büsumer Krabbenschnitte
Nordseekrabben auf Rührei mit Bratkartoffeln
oder Toast und Butter^{2,7} Tagespreis

Geräucherter Lachs mit Bratkartoffeln
oder Toast und Butter⁷ 17,90

Scholle „Büsumer Art“ mit Nordseekrabben,
Speck und Champignons, Speck-Kartoffelsalat^{2,7} 24,50

Nordseescholle mit hausgemachtem Speck-Kartoffelsalat⁷ 18,90

Forelle „Müllerin Art“ oder „blau“
mit Sahnemeerrettich, zerlassener Butter,
Salzkartoffeln und Salatvariation 20,50

Gedünsteter Lachs mit Dillsauce,
Salzkartoffeln und Salatvariation⁴ 20,50

Lachs vom Grill mit Ofenkartoffel und Salatvariation 20,50

Fischteller „Neptun“
vier Sorten Edelfische mit Ofenkartoffel 23,90

Hamburger Pannfisch, gebratene Edelfischfilets
auf Bratkartoffeln, Pommery-Senf-Sauce, kleine Gemüse⁷ 21,90

Thunfischsteak vom Grill
mit Zwiebeln, Kräuterbutter und Ofenkartoffel 25,50

Gebratenes Zanderfilet mit glasierten Apfelspalten
auf Curryschaum, dazu Dominoreis 20,50

Gebratener Seeteufel mit Hummersauce, Salzkartoffeln und Salatvariation	24,90
Gedünsteter oder gebratener Steinbutt mit Dill oder Hummersauce, Petersilienkartoffeln, Salatvariation ⁴	42,-
Seezunge „Müllerin Art“ mit Zitronenbutter und Petersilienkartoffeln, Salatvariation	48,-
Scampipfanne für 2 Personen, Baguette und Butter	39,50

Fleischgerichte vom Grill

Rumpsteak mit kleinem Fettrand, Steakbrot 220g	19,90
Filetsteak vom Rind 220g mit Kräuterbutter, dazu Steakbrot	27,50
Lammfilets vom Grill mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel und Salatvariation	24,50
Putenbrust vom Grill, Steakbrot 220g	14,90
Mexikanischer Spieß, gewürfeltes Steakfleisch in würziger Sauce ^{2,4} mit Pommes Frites	19,50

Beilagen

Ofenkartoffel	3,-	Mais	3,00
Pommes frites	3,-	Champignons	3,50
Kartoffelkrapfen	3,-	Salatvariation	3,80
Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck ⁷	3,70	Schwenkgemüse	3,50

Kindergerichte (bis 12 Jahre)

Kleines Putensteak oder Fischfilet mit Pommes frites	8,50
Nudeln mit Tomatensauce und Parmesan	6,90
Ofenkartoffel mit Sour Cream und Streifen vom Räucherlachs	8,50

Wir servieren zu allen Kindergerichten im Anschluss
eine kleine Dessertüberraschung!

Dessert

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	6,50
Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne	6,50
Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce ^{1,8,4}	5,50
„Nussknacker“ Walnusseis mit Sahne und Eierlikör	6,90
Creme Brûlée an Passionsfruchtsorbet	8,50
Gemischtes Eis mit Schlagsahne Vanille, Schokolade, Erdbeere	6,50

Getränke

Biere vom Fass

Kulmbacher Reichelbräu	0,3l	3,30	0,4l	3,90
Jever Pils	0,3l	3,60	0,4l	4,20
Duckstein	0,3l	3,90	0,5l	5,50

Flaschenbiere

Erdinger Hefeweizen	0,5l	4,90		
Erdinger Cristall	0,5l	4,90		
Kapuziner Schwarze	0,5l	4,90		

alkoholfrei

Jever fun	0,33l	3,-		
Clausthaler	0,33l	3,-		
Erdinger Hefeweizen	0,5l	4,90		

Alkoholfreie Getränke

Magnus Imperial Classic	0,25l	2,50	0,75l	6,10
Magnus Imperial Still	0,25l	2,50	0,75l	6,10

Coca Cola ^{1,3,5}	0,3l	2,90		
Coca Cola light ^{1,3,5,8}	0,3l	2,90		
Sprite ³	0,3l	2,90		
Fanta ^{1,3}	0,3l	2,90		

Ginger Ale ¹	0,2l	2,90		
Tonic Water	0,2l	2,90		
Bitter Lemon ⁶	0,2l	2,90		

Apfelsaftschorle	0,3l	3,30	0,4l	4,50
KiBa	0,3l	3,80	0,4l	4,80
Rhabarbersaftschorle	0,33l	3,80		

Apfelsaft	0,3l	3,50		
Diverse Säfte	0,3l	3,70		

Heiße Getränke

Kaffee / Kännchen Kaffee			2,40 / 3,50
Gschwendner Glas Tee / Kännchen Tee verschiedene Sorten			2,90 / 3,50
Espresso	2,40	Rum-Grog	4,90
Cappuccino	2,90	Irish Coffee	6,50
Latte Macchiato	3,80		
Schokolade mit Schlagsahne	3,90		

Spirituosen

2cl

2cl			
Rusch-Korn	3,-	Wodka	2,80
Bismarck Korn	2,70	Genever	2,80
Helbing Kümmel	3,30	Fernet Branca	2,80
Malteser	2,80	Fernet Menta	2,80
Aalborger Jubiläumsaquavit	3,50	Ramazotti	3,-
Linie Aquavit	3,60	Averna	3,-
Schladerer Obstbrand	3,50	Gammeldansk	2,80
Elsässer Obstgeist	4,50	Calvados V.S.O.P.	4,20
Edelbrände von Ziegler	ab 6,90	Remy Martin	5,20
Grappa diverse Sorten	ab 3,50	Hennessy	6,50

Offene Weine

Weißweine

0,2l

Rheingau '15	Weingut Schloss Schönborn Riesling QbA trocken	7,50
Rheinessen '15	Weingut Landgraf Silvaner trocken	6,50
Nahe '15	Weingut Bamberger No.5 halbtrocken	5,90
Baden '15	Winzerverein Oberrotweil Grauburgunder QbA trocken	6,90
Österreich '15	Weingut Sepp Moser Grüner Veltliner Bio Demeter	9,90
Italien/Venetien '15	Terre al Piano Chardonnay IGT trocken	6,50

Rosé- und Rotweine

0,2l

Pfalz '15	Studier Heroldrebe Rosé halbtrocken	6,50
Württemberg '14	Weingut Sonnenhof Trollinger /Lemberger QbA feinherb	6,50
Österreich '14	Weingut Sepp Moser Blauer Zweigelt trocken	6,50
Südfrankreich '14	Chateau Seigneurie de Muriel Coteaux du Languedoc AC	6,90
Spanien/Navarra '14	Bodega Vina Sardasol Tempranillo	6,50

Flaschenweine

Weißweine

Deutschland		0,75l
Pfalz	Knipser, Laumersheimer Kapellenberg	29,50
'15	Riesling QbA trocken	
Mosel	Dr. Loosen	31,50
'15	Riesling QbA trocken	
Franken	St. Valentin, Winzer Sommerach	27,50
'14	Silvaner QbA trocken	
Baden	WG. Oberrotweiler	27,90
'15	Grauer Burgunder Kabinett trocken	
Baden	Weinhaus Heger	29,90
'15	Grauer Burgunder QbA trocken	
Italien	Teruzzi & Puthod	27,50
'15	Vernaccia di San Gimignano trocken	
Südafrika	Du Toitskloof	26,90
'15	Sauvignon Blanc W.O.	

Rotweine

		0,75l
Piemont	Fontanafredda	28,50
'14	Barbera DOC Briccotondo	
Südafrika	Pinotage	27,50
'14	Kleine Zalze	

Sollte ein Jahrgang vergriffen sein, so servieren wir Ihnen den Nachfolgejahrgang.

*Wir wünschen guten
Appetit!*

Sollte es Fragen zur Allergenkennzeichnung im Rahmen der EU-Verordnung Nr. 1169/2011 geben, können Sie jederzeit unseren Service ansprechen.

¹ Farbstoff, ² Konservierungsstoff, ³ Antioxidationsmittel, ⁴ Geschmacksverstärker,
⁵ koffeinhaltig, ⁶ chininhaltig, ⁷ nitrithaltig, ⁸ Phenylalaninquelle, ⁹ geschwefelt