

## Vorspeisen

Aalvariation, Brotauswahl und Butter	13,90
Krabbencocktail Toast und Butter <sup>2</sup>	14,90
Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich Toast und Butter <sup>7</sup>	11,50
Carpaccio vom Seeteufel und Lachs, Baguette und Butter	12,90

## Suppen

Hamburger Aalsuppe <sup>9,7</sup>	7,50
Tomatensuppe <sup>7</sup> 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 Bratkartoffeln <sup>7</sup>	25,50
Aal in Dillgelee „Hausmacher Art“ mit Bratkartoffeln	26,50
Aal grün, gedünsteter Aal in Dillsauce mit Salzkartoffeln und frischem Dill-Gurkensalat	28,50
Aal aus der Pfanne mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und frischem Dill-Gurkensalat	28,90

# Fisch

Kapitänsteller (kalt), Krabben, Shrimps, Aal, Lachs und Forellenfilet, dazu Rührei und Bratkartoffeln <sup>2,7</sup>	23,50
Büsumer Krabbenschnitte Nordseekrabben auf Rührei mit Bratkartoffeln oder Toast und Butter <sup>2,7</sup>	25,50
Geräucherter Lachs mit Bratkartoffeln oder Toast und Butter <sup>7</sup>	18,50
Matjes „Hausfrauen Art“ mit Hausfrauensauce und Bratkartoffeln	16,90
Scholle „Büsumer Art“ mit Nordseekrabben, Speck und Champignons, Speck-Kartoffelsalat <sup>2,7</sup>	24,90
Nordseescholle mit hausgemachtem Speck-Kartoffelsalat <sup>7</sup>	19,90
Forelle „Müllerin Art“ oder „blau“ mit Sahnemeerrettich, zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Salatvariation	22,50
Gedünsteter Lachs mit Dillsauce, Salzkartoffeln und Salatvariation <sup>4</sup>	23,50
Lachs vom Grill mit Ofenkartoffel und Salatvariation	23,50
Fischteller „Neptun“ vier Sorten Edelfische mit Ofenkartoffel	24,90
Hamburger Pannfisch, gebratene Edelfischfilets auf Bratkartoffeln, Pommery-Senf-Sauce, kleine Gemüse <sup>7</sup>	23,90
Thunfischsteak vom Grill mit Zwiebeln, Kräuterbutter und Ofenkartoffel	27,50
Gebratenes Zanderfilet mit glasierten Apfelspalten auf Curryschaum, dazu Dominoreis	22,50
Gebratener Seeteufel mit Hummersauce,	

Salzkartoffeln und Salatvariation	26,90
Gedünsteter oder gebratener Steinbutt mit Dill oder Hummersauce, Petersilienkartoffeln, Salatvariation <sup>4</sup>	42,-
Seezunge „Müllerin Art“ mit Zitronenbutter und Petersilienkartoffeln, Salatvariation	48,-
Scampifanne für 2 Personen, Baguette und Butter	39,50

## *Fleischgerichte vom Grill*

Rumpsteak mit kleinem Fettrand, Steakbrot 220g	19,90
Pfeffersteak 220g, Steakbrot, Pfefferrahmsauce	20,50
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 <sup>2,4</sup> 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 <sup>7</sup>	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	6,90
Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne	6,90
Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce <sup>1,8,4</sup>	5,50
„Nussknacker“ Walnusseis mit Sahne und Eierlikör	6,90
Crème Brûlée an Passionsfruchtsorbet	8,50
Gemischtes Eis mit Schlagsahne Vanille, Schokolade, Erdbeere	6,50

# Getränke

## **Biere vom Fass**

Kulmbacher Reichelbräu	0,31	3,30	0,41	3,90
Jever Pils	0,31	3,60	0,41	4,20
Duckstein	0,31	3,90	0,51	5,50

## **Flaschenbiere**

Erdinger Hefeweizen	0,51	4,90
Erdinger Cristall	0,51	4,90
Kapuziner Schwarze	0,51	4,90

## **alkoholfrei**

Jever fun	0,331	3,-
Clausthaler	0,331	3,-
Erdinger Hefeweizen	0,51	4,90

## **Alkoholfreie Getränke**

Magnus Imperial Classic	0,251	2,50	0,751	6,10
Magnus Imperial Still	0,251	2,50	0,751	6,10

Coca Cola <sup>1,3,5</sup>	0,31	2,90
Coca Cola light <sup>1,3,5,8</sup>	0,31	2,90
Sprite <sup>3</sup>	0,31	2,90
Fanta <sup>1,3</sup>	0,31	2,90

Ginger Ale <sup>1</sup>	0,21	2,90
Tonic Water	0,21	2,90
Bitter Lemon <sup>6</sup>	0,21	2,90

Apfelsaftschorle	0,31	3,30	0,41	4,50
KiBa	0,31	3,80	0,41	4,80
Rhabarbersaftschorle	0,331	3,80		

Apfelsaft	0,31	3,50
Diverse Säfte	0,31	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	3,50
Bismarck Korn	3,-	Genever	3,20
Helbing Kümmel	3,80	Fernet Branca	3,20
Malteser	3,50	Fernet Menta	3,20
Aalborger Jubiläumsaquavit	3,80	Ramazotti	3,50
Linie Aquavit	3,90	Averna	3,50
Schladerer Obstbrand	3,90	Gammeldansk	3,-
Elsässer Obstgeist	4,90	Calvados V.S.O.P.	4,20
Edelbrände von Ziegler	ab 7,50	Remy Martin	5,50
Grappa di Prosecco	3,50	Hennessy	6,50
Sibona, Nonino	ab 6,50		

# Offene Weine

## Weißweine

0,2l

### Deutschland

Rheingau '16	Weingut Schloss Schönborn Riesling QbA trocken	7,50
Franken '16	Weingut Landgraf Silvaner trocken	6,90
Nahe '16	Weingut Bamberger No.5 halbtrocken	5,90
Baden '16	Winzerverein Oberrotweil Grauburgunder QbA trocken	6,90

### Österreich

Kremstal '16	Weingut Sepp Moser Grüner Veltliner Bio Demeter	9,90
-----------------	--	------

### Italien

Venetien '16	Terre al Piano Chardonnay IGT trocken	6,50
-----------------	--	------

## Rosé- und Rotweine

0,2l

### Deutschland

Pfalz '16	Studier Heroldrebe Rosé halbtrocken	6,50
Württemberg '14	Weingut Sonnenhof Trollinger /Lemberger QbA feinherb	6,50
Österreich '16	Weingut Sepp Moser Blauer Zweigelt trocken	6,50
Südfrankreich '15	Chateau Seigneurie de Muriel Coteaux du Languedoc AC	6,90

Spanien/Navarra '15	Bodega Vina Sardasol Tempranillo	6,50
------------------------	-------------------------------------	------

## Flaschenweine

### Weißweine

<b>Deutschland</b>		0,75l
Pfalz '16	Knipser, Laumersheimer Kapellenberg Riesling QbA trocken	29,50
Mosel '16	Dr. Loosen Riesling QbA trocken	31,50
Baden '16	WG. Oberrotweiler Grauer Burgunder Kabinett trocken	27,90
Baden '16	Weinhaus Heger Grauer Burgunder QbA trocken	29,90
Südafrika '16	Du Toitskloof Sauvignon Blanc W.O.	26,90

### Rotweine

Italien '15	Primitivo, Feudo di Santa Croce	25,50
'15	Nero D`Avola, Feudo Maccari	26,50
Südafrika '15	Pinotage Kleine Zalze	27,50

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.

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