

Unsere Tageswein-Empfehlung: 0,2l 7,-
2014 Schloss Schönborn
Spätburgunder Rosé „Pink“, trocken

Aperitif

Kir Royal 0,1l, Creme de Cassis mit Sekt	5,50
Hibiskusblüte mit Sekt 0,1l	6,90
Campari 4cl mit Orangensaft 0,25l	6,90
Sherry 5cl, cream, medium oder dry	4,90
Portwein 5cl, rot oder weiß	4,90
Martini 5cl, bianco, rosso oder extra dry	4,90
Prosecco D.O.C. 0,1l	5,50
Aperol „Spritz“ 0,2l	7,50
Hugo 0,2l,	6,50
Holunderblütensirup, Sekt, Mineralwasser, Limone, Minze	
Grünschnabel 0,1l	3,90
(alkoholfrei), Traubensaft mit Kohlensäure	
Hendricks Gin 4cl mit Tonic 0,25l	8,50
Portwein 4cl	8,20
rot oder weiß mit Tonic, Orange oder Limone	
Champagner Moet Chandon 0,2l	34,-
Champagner Pommery 0,75l	85,-

Unsere Öffnungszeiten: Mittwoch- Samstag 12.00 Uhr – 22.00 Uhr
durchgehende Küche
Sonntag ab 9.00 Uhr maritimes Frühstück
12.00 Uhr – 22.00 Uhr durchgehende Küche

Unsere Tageswein-Empfehlung: 0,2l 7,-
2014 Schloss Schönborn
Spätburgunder Rosé „Pink“, trocken

Saisonale Spezialitäten

Austern auf Eis, Baguette und Butter Stück 3,50

Kartoffel-Ingwer-Suppe mit Scampi 8,90

Büsumer Krabbensuppe mit Nordseekrabben 8,90

Gebratene Stinte mit hausgemachtem Dill-Gurkensalat
und Kartoffelbeilage nach Wahl 17,90

Gebratene Edelfischfilets und Scampi
auf winterlichem Salat, Balsamicovinaigrette, Baguette und Butter 22,50

Karpfen „blau“ 2 x serviert mit zerlassener Butter,
Sahnemeerrettich und Meerrettich, Petersilienkartoffeln 22,50

Gebratenes Filet vom Skrei auf Spitzkohl mit Weintrauben,
Speck und Croûtons, Petersilienkartoffeln 25,90

Creme Caramel an Zitrusfrüchten 7,90

Sollte es Fragen zur Allergenkennzeichnung im Rahmen der
EU-Verordnung Nr. 1169/2011 geben, fragen Sie die
Servicemitarbeiter.

Vorspeisen, Suppen und Aal-Spezialitäten

Aalvariation, Brotauswahl und Butter	13,90
Krabbencocktail Toast und Butter ²	14,90
Hausgeräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich Toast und Butter ⁷	11,50
Carpaccio vom Seeteufel und Lachs, Baguette und Butter	12,90
<hr/>	
Hamburger Aalsuppe ^{9,7}	7,50
Tomatensuppe ⁷ mit Sahne	6,50
<hr/>	
Hausgeräucherter Aal 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 ⁷	25,50
Aal in Dillgelee „Hausmacher Art“ an Salatbouquet 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

Geräucherter Aal, Forelle und Lachs, Aal in Dillgelee, Nordseekrabben, Fischplatten und unsere Weine im außer-Haus-Verkauf. Sie können gerne im Restaurant Ihre Wünsche aufgeben!

Fischgerichte

Kapitänsteller (kalt), Krabben, Shrimps, Aal, Lachs und Forellenfilet, dazu Rührei und Bratkartoffeln ^{2,7}	23,50
Büsumer Krabbenschnitte Nordseekrabben auf Rührei mit Bratkartoffeln oder Toast und Butter ^{2,7}	25,50
Geräucherter Lachs mit Bratkartoffeln oder Toast und Butter ⁷	18,50
Matjes „Hausfrauen Art“ mit Hausfrauensauce und Bratkartoffeln	16,90
Scholle „Büsumer Art“ mit Nordseekrabben, Speck und Champignons, Speck-Kartoffelsalat ^{2,7}	24,90
Nordseescholle mit hausgemachtem Speck-Kartoffelsalat ⁷	19,90
Forelle „Müllerin Art“ oder „blau“ mit Sahnemeerrettich, zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Salatvariation	22,50
Gedünsteter Lachs mit Dillsauce, Salzkartoffeln und Salatvariation ⁴	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 ⁷	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 ⁴	42,-
Seezunge „Müllerin Art“ mit Zitronenbutter und Petersilienkartoffeln, Salatvariation	48,-
Scampifanne für 2 Personen, Baguette und Butter	39,50

Fleischgerichte vom Grill

Rumpsteak 220g mit kleinem Fettrand, Steakbrot	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 220g vom Grill, Steakbrot	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!

Desserts & Kaffee- & Teespezialitäten

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	6,90
Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne	6,90
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

Cafe Creme, der aromatische Kaffee aus 100% Arabica-Bohnen mit dem feinen und sinnlichen Geschmack	2,40 / 3,50
Espresso, der Starke mit dem kräftigen, intensiven Geschmack	2,40
Espresso doppelt, der große Schwarze	3,50
Espresso Macchiato, Espresso mit kleiner Milchschaumhaube	2,60
Cappuccino, kräftiger Espresso mit heißer Milch und Crema	2,90
Milchkaffee, der feine Cafe Creme mit heißer Milch und Crema	3,30
Latte Macchiato, der geschichtete mit kräftigem Espresso, heißer Milch und Milchschaumhaube	3,80
Schokolade, feine Schokoladenflocken mit Crema	3,90
Pharisäer, 40 % Rum mit braunem Zucker, extrastarkem Cafe Creme und Sahnehaube	4,90
Irish Coffee, 40% Tullamore Dew Whiskey mit braunem Zucker, extrastarkem Cafe Creme und Sahnehaube	6,50

Glas / Kännchen 2,90 / 3,50

Schwarztee: Assam Mangalam, Darjeeling Pussimbing, Earl Grey

Kräutertee: Gourmet Kräutertee, Minze, Kamille

Grüner Tee: China Wuyuan Jasmine

Aromatisierter weißer Tee: Lemon Vanilla

Früchtetee: Heiss und innig

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

Alkoholfreies Bier

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	0,4l	4,20
Coca Cola light ^{1,3,5,8}	0,3l	2,90	0,4l	4,20
Sprite ³	0,3l	2,90	0,4l	4,20
Fanta ^{1,3}	0,3l	2,90	0,4l	4,20
Spezi ^{1,3,5}	0,3l	2,90	0,4l	4,20
Schweppes Ginger Ale ¹	0,2l	2,90		
Schweppes Tonic Water	0,2l	2,90		
Schweppes Bitter Lemon ⁶	0,2l	2,90		
Apfelsaftschorle naturtrüb	0,3l	3,30	0,4l	4,50
Kirsch- mit Bananensaft	0,3l	3,80	0,4l	4,80
Rhabarbersaftschorle	0,33l	3,80		

Diverse Säfte

Apfelsaft naturtrüb	0,3l	3,50
Ananas, Maracuja, Kirsche, Banane, Johannisbeere, Traube	0,3l	3,70

Spirituosen

Aalborger Jubiläumsaquavit	3,90	Linie Aquavit	3,90
Malteser	3,70	Helbing Kümmel	3,50
Bismarck Korn	3,50	Rusch Korn	3,50
Wodka	3,50	Genever rot / weiß	3,50
Ouzo	3,20	Bommerlunder	3,20
Jägermeister	3,50	Averna	3,80
Ramazotti	3,80	Fernet Branca	3,50
Fernet Menta	3,50	Underberg	3,-
Gammeldansk,		Cynar	3,50
Sambuca	3,20		
Remy Martin V.S.O.P.	5,50	Hennessy	6,50
Bourbon Jim Beam	4,-		
Scotch Johnnie Walker Red Label	4,-	Dimple	4,-

Grappa

Sibona: di Chardonnay, di Barbera, di Moscato, di Nebbiolo, di Barolo, di Riserva, Botti da Madeira	6,50 8,50
Nonino: di Chardonnay, di Moscato	7,50
Bonollo: Amarone Barrique	9,50

Ziegler Edelbrände

Williams-Birnen-Brand	7,50	Wald-Himbeergeist	8,50
Alte Zwetschge	8,90		

Schladerer

Obstler, Himbeergeist, Kirschwasser, Williams-Birne	3,90
---	------

Elsässer Obstgeist

Mirabelle, Poire Williams, Kirschwasser	4,90
Vielle Prune Geist	5,50

Weißweine offen & Flaschenweine

<u>Deutschland</u>		0,21
Rheingau '16	Weingut Schloss Schönborn, Riesling, trocken typisches Riesling Bukett mit knackiger Apfel- und Pfirsichfrucht	7,50
Franken '16	Winzer Sommerach, Silvaner trocken mineralische Note, bodenständiger Winzerwein, unkompliziert zu trinken	6,90
Nahe '16	Weingut Bamberger Cuvee, No.5, halbtrocken harmonisch-spritzig über dezent-mineralisch bis floral-expressiv	5,90
Baden '16	Winzerverein Oberrotweil, Grauburgunder trocken feingliedriger Grauburgunder mit einem verspielten Miteinander von Körper und leichter Fruchtsäure	6,90
<u>Österreich</u>		
Kremstal '16	Weingut Sepp Moser Grüner Veltliner Bio Demeter schönes Zusammenspiel von Frucht und Würze, langer mineralisch geprägter Nachhall	9,90
<u>Italien</u>		
Venetien '16	Terre al Piano, Chardonnay, trocken feine Aromen, spielerische Mineralität und Nuancen von Steinobst und Zitrusfrüchten	6,50
<u>Deutschland</u>		0,751
Pfalz '16	Knipser, Laumersheimer Kapellenberg Riesling, trocken rassiger Riesling mit schöner mineralischer Note und exotischer Frucht	29,50
Mosel '16	Dr. Loosen Riesling, trocken wunderbar spritziger Mosel-Riesling mit viel Stoff und intensiven Fruchtaromen	31,50
Baden '16	WG. Oberrotweiler Grauer Burgunder, trocken ausgewogener Grauburgunder mit Körper und feiner Fruchtsäure	27,90
'16	Weinhaus Heger Grauer Burgunder, trocken feinwürzig, mineralisch, viel Charme, elegant und lange nachhallend	29,90
<u>Südafrika</u>		
'16	Du Toitskloof, Sauvignon Blanc sortentypische Charakter mit frischen Stachelbeernoten, vollmundig, ausgewogen, tropische Früchte, sehr saftige Art, feine Säure und ungemein süffig	26,90

Rosé-und Rotweine offen & Flaschenweine

<u>Deutschland</u>		0,21
Pfalz	Studier Heroldrebe Rosé halbtrocken	6,50
'16	milde fruchtbetonte Art und geringer Säuregehalt	
Württemberg	Weingut Sonnenhof	6,50
'14	Trollinger /Lemberger QbA feinherb fruchtig-blumiger Geschmack mit weichen Tanninen und Aromen von Beerenfrüchten, die milde Säure rundet den Wein schön ab	
<u>Österreich</u>		
'16	Weingut Sepp Moser Blauer Zweigelt trocken unkompliziert und leichter Trinkfluss durch seinen leichten Alkoholgehalt mit schöner Beerennote	6,50
<u>Südfrankreich</u>		
'15	Chateau Seigneurie de Muriel Coteaux du Languedoc komplex,würzig, fruchtig, ein berauschender Wein, nachhaltig im Geschmack und weinig.,angenehme Gerbsäuren und Lakritz-Aromen	6,90
<u>Spanien</u>		
'15	Bodega Vina Sardasol Tempranillo, trocken Tempranillo aus dem Navarra, leicht, unbeschwert und süffig	6,50
<u>Italien</u>		0,751
'15	Primitivo, Feudo di Santa Croce, trocken kraftvoll, konzentriert, weich und sehr strukturiert mit einem langen Finale	25,50
'15	Nero D`Avola, Feudo Maccari, trocken im Mund samtiges Tannin, volle Frucht und animierende Säure	26,50
<u>Südafrika</u>		
'15	Pinotage Kleine Zalze, trocken intensive Aromatik von Wildbeeren, Pflaumen und schwarzer Johannisbeere, kraftvoll, würzig mit wohl integrierter Barriquenote, die Tannine sind angenehm weich und enden in einem langen, runden Abgang	27,50

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