

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, Holunderblütensirup, Sekt, Mineralwasser, Limone, Minze	6,50
Grünschnabel 0,1l (alkoholfrei), Traubensaft mit Kohlensäure	3,90
Hendricks Gin 4cl mit Tonic 0,25l	8,50
Portwein 4cl rot oder weiß mit Tonic, Orange oder Limone	8,20
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 Empfehlung: Spargel & Maischolle

## Saisonale Spezialitäten

Austern auf Eis, Baguette und Butter Stück 3,50

Büsumer Krabbensuppe mit Nordseekrabben 8,90

Spargelcremesuppe 7,20



Maischollen mit Kartoffelbeilage Ihrer Wahl 16,50

Deutscher Stangenspargel natur

mit zerlassener Butter, Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln 15,50

wahlweise mit - Holsteiner Katenschinken 21,50

- hausgeräuchertem Lachs 22,90 - gebratenem Lachsfilet 23,90

Gebratene Edelfischfilets und Scampi

auf buntem Salat, Balsamicovinaigrette, Baguette und Butter 22,50

Rosa gebratener Lammrücken auf Ruccolasalat,

Hobelkäse, Balsamicovinaigrette 17,20

Gebratenes Filet vom Steinbeißer

auf Spargel-Mango-Gemüse, Kräuterschaumsauce, Petersilienkartoffeln 26,90



Eierlikörmousse auf Erdbeer-Rhabarber-Kompott 7,90

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren 7,50

Hausgemachtes Sorbet Kugel 3,- (Sorten bitte erfragen)

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

Unsere Empfehlung: Spargel & Maischolle

## Saisonale Spezialitäten

Austern auf Eis, Baguette und Butter Stück 3,50

Cremesuppe vom frischen Waldbärlauch mit Nordseekrabben 8,50

Spargelcremesuppe 7,20



Maischollen mit Kartoffelbeilage Ihrer Wahl 16,50

Deutscher Stangenspargel natur

mit zerlassener Butter und Sauce Hollandaise 15,50

wahlweise mit

- Holsteiner Katenschinken 21,50

- hausgeräuchertem Lachs 22,90

- gebratenem Lachsfilet 23,90

Gebratene Edelfischfilets und Scampi

auf Frühlingsalat, Balsamicovinaigrette, Baguette und Butter 22,50

Rosa gebratener Lammrücken auf Ruccolasalat,

Hobelkäse, Balsamicovinaigrette 17,20

Gebratenes Filet vom Steinbeißer

auf Spargelgemüse, Bärlauchpüree 26,90



Eierlikörmousse auf Erdbeer-Rhabarber-Kompott 7,90

Kokos-Creme-Brûlée mit hausgemachtem Ananassorbet 7,50

Hausgemachtes Sorbet Kugel 3,- (Sorten bitte erfragen)

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 <sup>2</sup>	14,90
Hausgeräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich Toast und Butter <sup>7</sup>	11,50
Carpaccio vom Seeteufel und Lachs, Baguette und Butter	12,90
<hr/>	
Hamburger Aalsuppe <sup>9,7</sup>	7,50
Tomatensuppe <sup>7</sup> 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 <sup>7</sup>	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 <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,-
Scampipfanne 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 <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!

## Desserts & Kaffee- & Teespezialitäten

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

---

Café Crème, 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 Café Crème 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 Café Crème und Sahnehaube	4,90
Irish Coffee, 40% Tullamore Dew Whiskey mit braunem Zucker, extrastarkem Café Crème 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 <sup>1,3,5</sup>	0,3l	2,90	0,4l	4,20
Coca Cola light <sup>1,3,5,8</sup>	0,3l	2,90	0,4l	4,20
Sprite <sup>3</sup>	0,3l	2,90	0,4l	4,20
Fanta <sup>1,3</sup>	0,3l	2,90	0,4l	4,20
Spezi <sup>1,3,5</sup>	0,3l	2,90	0,4l	4,20
Schweppes Ginger Ale <sup>1</sup>	0,2l	2,90		
Schweppes Tonic Water	0,2l	2,90		
Schweppes Bitter Lemon <sup>6</sup>	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

### Deutschland

Rheingau '16 Weingut Schloss Schönborn, Riesling, trocken 0,21  
7,50  
typisches Riesling Bukett mit knackiger Apfel- und Pfirsichfrucht

Franken '16 Winzer Sommerach, Silvaner trocken 6,90  
mineralische Note, bodenständiger Winzerwein,  
unkompliziert zu trinken

Nahe '16 Weingut Bamberger Cuvee, No.5, halbtrocken 5,90  
harmonisch-spritzig über dezent-mineralisch bis floral-expressiv

Baden '16 Winzerverein Oberrotweil, Grauburgunder trocken 6,90  
feingliedriger Grauburgunder mit einem verspielten  
Miteinander von Körper und leichter Fruchtsäure

### Österreich

Kremstal '16 Weingut Sepp Moser  
Grüner Veltliner Bio Demeter 9,90  
schönes Zusammenspiel von Frucht und Würze,  
langer mineralisch geprägter Nachhall

### Italien

Venetien '16 Terre al Piano, Chardonnay, trocken 6,50  
feine Aromen, spielerische Mineralität  
und Nuancen von Steinobst und Zitrusfrüchten

### Deutschland

Pfalz '16 Knipser, Laumersheimer Kapellenberg  
Riesling, trocken 0,751  
29,50  
rassiger Riesling mit schöner mineralischer Note und exotischer Frucht

Mosel '16 Dr. Loosen Riesling, trocken 31,50  
wunderbar spritziger Mosel-Riesling mit viel Stoff und intensiven  
Fruchtaromen

Baden '16 WG. Oberrotweiler Grauer Burgunder, trocken 27,90  
ausgewogener Grauburgunder mit Körper und feiner Fruchtsäure

'16 Weinhaus Heger Grauer Burgunder, trocken 29,90  
feinwürzig, mineralisch, viel Charme, elegant und lange nachhallend

### Südafrika

'16 Du Toitskloof, Sauvignon Blanc 26,90  
sortentypische Charakter mit frischen Stachelbeemoten,  
vollmundig, ausgewogen, tropische Früchte, sehr saftige Art,  
feine Säure und ungemein süffig

## Rosé-und Rotweine offen & Flaschenweine

<b><u>Deutschland</u></b>		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	
<b><u>Österreich</u></b>		
'16	Weingut Sepp Moser Blauer Zweigelt trocken	6,50
	unkompliziert und leichter Trinkfluss durch seinen leichten Alkoholgehalt mit schöner Beerennote	
<b><u>Südfrankreich</u></b>		
'15	Chateau Seigneurie de Muriel Coteaux du Languedoc	6,90
	komplex,würzig, fruchtig, ein berauschender Wein, nachhaltig im Geschmack und wenig ,angenehme Gerbsäuren und Lakritz-Aromen	
<b><u>Spanien</u></b>		
'15	Bodega Vina Sardasol Tempranillo, trocken	6,50
	Tempranillo aus dem Navarra, leicht, unbeschwert und süffig	
<b><u>Italien</u></b>		0,751
'15	Primitivo, Feudo di Santa Croce, trocken	25,50
	kraftvoll, konzentriert, weich und sehr strukturiert mit einem langen Finale	
'15	Nero D`Avola, Feudo Maccari, trocken	26,50
	im Mund samtiges Tannin, volle Frucht und animierende Säure	
<b><u>Südafrika</u></b>		
'15	Pinotage Kleine Zalze, trocken	27,50
	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	

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