SAISONALES

Kartoffel-Ingwer-Suppe | Rotgarnele g 11

2 Matjesfilets | Schwarzbrot g 9,5

Kross gebratene ½ Ente 35
Orangenjus | Apfelrotkraut
Kartoffelkrapfen | Bratapfel

Karpfen „blau“ 2 × serviert 33
zerlassene Butter | Sahnemeerrettich
Meerrettich | Petersilienkartoffeln g

Bunter Salat 33
Edelfischfilets | Scampi | Balsamicovinaigrette
Baguette | Butter a, g

VEGETARISCH

Thaicurry | Cashewnüsse 24

Apfelcrumble | Vanilleeis c, g 7,5

MITTAGSTISCH

Wir bieten Mittwoch–Freitag von 12.00–14.00 Uhr ein 2-Gänge-Menü zum Mittagstisch an. 16

Beilagenänderungen werden mit 2 Euro berechnet.

VORSPEISEN

½ Dutzend Austern | Chesterbrot a, g 26

Krabbencocktail | Toast | Butter a, b, g, 4, 12 16

Hausgeräucherter Lachs 16
Sahnemeerrettich | Toast | Butter g

2 Räucheraalfilets 17
geröstetes, gebuttertes Schwarzbrot a, g

SUPPE

Hamburger Aalsuppe i, l, 6 10,5

Tomatensuppe | Speck | Basilikumsahne g, 12 8,5

Büsumer Krabbensuppe mit Nordseekrabben g 12

AALSPEZIALITÄTEN

Hausgeräucherter Aal 100 g 17
je nach Gewicht ab
Schwarzbrot o. Bratkartoffeln
anschließendes Händewaschen
Korn aus dem Zinnlöffel a, g

Räucheraalfilets 34
Rührei | Schwarzbrot o. Bratkartoffeln a, g, c

Aal in Dillgelee | Bratkartoffeln 31

Gedünsteter Aal 35
Dillsauce | Salzkartoffeln | Dillgurkensalat g

Gebratener Aal 35
zerlassene Butter
Salzkartoffeln | Dillgurkensalat a, g

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.
Allergene und Zusatzstoffe: siehe Seite 2

FISCHGERICHTE

Kapitänsteller (kalt) 35
Krabben | Shrimps | Aal | Lachs | Forellenfilet
Rührei | Bratkartoffeln g, 12, c

Geräucherter Lachs 34
Bratkartoffeln o. Toast | Butter a, g, 12

Büsumer Nordseekrabben 35
Rührei
wahlweise Bratkartoffeln oder Schwarzbrot
Butter g, 12, c, a

Matjes „Hausfrauen Art“ | Bratkartoffeln g, 12 25

Scholle „Büsumer Art“ 38
Nordseekrabben | Speck
Champignons | Speck-Kartoffelsalat a, 7, 3, 12

Nordseescholle | Speck-Kartoffelsalat a, 7, 3, 12 28

Forelle „Müllerin Art“ o. „blau“ 30
Sahnemeerrettich | zerlassene Butter
Salzkartoffeln | Salatvariation a, g, 12

Gedünsteter Lachs 33
Dillsauce | Salzkartoffeln | Salatvariation g

Gegrillter Lachs 33
Kräuterbutter | Ofenkartoffel | Salatvariation g

Fischteller „Neptun“ 34,5
Aal | Zander | Thunfisch | Lachs
Kräuterbutter | Ofenkartoffel a, g

Hamburger Pannfisch 33
gebratene Edelfischfilets | Pommery-Senfsauce
kleine Gemüse | Bratkartoffeln a, g, i

Gegrilltes Thunfischsteak Tagespreis
Zwiebeln | Kräuterbutter
Ofenkartoffel g

Seezunge „Müllerin Art“ Tagespreis
Zitronenbutter | Salzkartoffeln
Salatvariation a, g

FLEISCHGERICHTE

Rumpsteak 220 g | Steakbrot a, g 30

Pfeffersteak 220 g 33
Pfefferrahmsauce | Steakbrot a, g, i, 3

Rinderfilet 220 g 39
Kräuterbutter | Steakbrot a, g

Lammfilets 200 g 37
Kräuterbutter | Steakbrot
Ofenkartoffel | Salatvariation a, g

Putenbrust 220 g | Steakbrot a, g 19,5

KINDERGERICHTE

Kleines Putensteak o. Fischfilet 13
Pommes frites a

Kindernudeln | Tomatensauce | Parmesan a, g, 12 8

BEILAGEN

Mais 4,5

Champignons 5

Pommes frites 6
(Mayonnaise / Ketchup wahlweise)

Kartoffelkrapfen a, c, g 4,5

Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck 12 6

Dill-Gurkensalat 6

Salatvariation 5,5

Ofenkartoffel mit Kräuterquark g 4,5

Pfeffersauce a, g 4,5

Beilagenänderungen werden mit 2 Euro berechnet.

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE Seite 1 und 2

a = glutenhaltiges Getreide · b = Krebstiere · c = Eiererzeugnisse · g = Milcherzeugnisse · i = Sellerie
l = Schwefeldioxid und Sulfite · 3 = mit Geschmacksverstärker · 6 = geschwefelt · 7 = Süßungsmittel · 12 = Konservierungsstoff

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

DESSERT

Creme Brûlée c, g	10
Apfelstrudel | Vanillesauce a, g	10
Rote Grütze | Vanilleeis g	8
„Nussknacker“ Walnusseis | Eierlikör karamellisierte Walnüsse | Schlagsahne c, g, h	9,5
2 Kugeln Vanilleeis heiße Himbeeren | Schlagsahne g	9
2 Kugeln Vanilleeis Schokoladensauce | Schlagsahne g	8,5
Café Affogato Vanilleeis | doppelter Espresso g	7
Sorbet | Prosecco	9

GSCHWENDNER TEE

Glas	3,5
Kännchen	6

SCHWARZTEE
Assam Mangalam | Darjeeling Pussimbing | Earl Grey

KRÄUTERTEE
Gourmet Kräutertee | Minze | Kamille

GRÜNER TEE
China Wuyuan Jasmine

AROMATISIERTER WEISSER TEE
Lemon Vanilla

FRÜCHTETEE
heiss | innig

KAFFEE

Cafe Creme der aromatische Kaffee aus 100 % Arabica-Bohnen mit dem feinen und sinnlichen Geschmack	3,6
Espresso der Starke mit dem kräftigen, intensiven Geschmack	3,9
Espresso doppelt der große Schwarze	4,9
Espresso Macchiato Espresso mit kleiner Milchschaumhaube g	4
Cappuccino kräftiger Espresso mit heißer Milch und Crema g	4,9
Milchkaffee der feine Cafe Creme mit heißer Milch und Crema g	5
Latte Macchiato der geschichtete mit kräftigem Espresso, heißer Milch und Milchschaumhaube g	5,9
Schokolade feine Schokoladenflocken mit Crema g	5
Pharisäer 40 % Rum mit braunem Zucker, extrastarkem Cafe Creme und Sahnehaube g	9
Irish Coffee 40 % Tullamore Dew Whiskey mit braunem Zucker, extrastarkem Cafe Creme und Sahnehaube g	9

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

a = glutenhaltiges Getreide · c = Eiererzeugnisse · g = Milcherzeugnisse · h = Schalenfrüchte

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

GETRÄNKE

FASSBIER

Kulmbacher Reichelbräu	0,3 L	4,9	0,4 L	5,5
Jever Pils	0,3 L	4,9	0,4 L	5,5
Duckstein	0,3 L	4,9	0,5 L	6,9
Alster	0,3 L	4,5	0,4 L	5

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Magnus Imperial feinperlig	0,25 L	3,5	0,75 L	8,9
Magnus Imperial still	0,25 L	3,5	0,75 L	8,9
Coca Cola 1, 10	0,3 L	4	0,4 L	4,8
Coca Cola Zero 1, 7, 8, 10, 11	0,3 L	4	0,4 L	4,8
Sprite 3	0,3 L	4	0,4 L	4,8
Fanta 1, 3	0,3 L	4	0,4 L	4,8
Spezi 1, 3, 10	0,3 L	4	0,4 L	4,8
Schweppes Ginger Ale 1			0,2 L	3,9
Schweppes Tonic Water 9			0,2 L	3,9
Schweppes Bitter Lemon 2			0,2 L	3,9
Apfelsaftschorle naturtrüb	0,3 L	4	0,4 L	5
Kirsch-Bananensaft	0,3 L	4,5	0,4 L	5,2
Rhabarbersaftschorle			0,33 L	4,9

DIVERSE SÄFTE UND NEKTARE

Apfelsaft naturtrüb	0,3 L	4,2	0,4 L	5,5
Orangen- und Traubensaft, Maracuja-, Kirsch-, Bananen- und Johannisbeernektar	0,3 L	4,5	0,4 L	5,5

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

1 = Farbstoff · 2 = mit Antioxidationsmittel
3 = mit Geschmacksverstärker · 7 = Süßungsmittel
8 = enthält eine Phenylalaninquelle · 9 = chininhaltig
10 = koffeinhaltig

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

FLASCHENBIERE

Erdinger Hefeweizen	0,5 L	5,9
Erdinger Kristall	0,5 L	5,9
Kapuziner dunkel	0,5 L	5,9

ALKOHOLFREIE BIERE

Jever Fun	0,33 L	4
Clausthaler	0,33 L	4

APERITIF

Sekt trocken	0,1 L	6
Crémant Grande Réserve rosé brut	0,1 L	8,5
Prosecco D.O.C.	0,1 L	7,5
Kir Royal	0,1 L	7
Hibiskusblüte mit Sekt, trocken	0,1 L	9
Aperol „Spritz“ 1	0,2 L	9
Lillet 4 cl Wild Berry 1	0,2 L	9
Portwein weiß 4 cl mit Tonic	0,25 L	10
Campari 4 cl mit Orangensaft 1	0,2 L	8,5
Hendricks Gin 4 cl mit Tonic	0,25 L	10
Negroni		13,5
Sherry cream, medium, dry	5 cl	6
Portwein rot oder weiß	5 cl	6
Martini bianco, rosso, extra dry	5 cl	6
Martini florial alkoholfrei		6,5

CHAMPAGNER

Moet Chandon	0,2 L	38
Moet Chandon	0,75 L	105
Pommery brut	0,75 L	95
Veuve Clicquot brut	0,75 L	120

SPIRITUOSEN

Diverse Aquavite	2 cl	4
Holsteiner Rusch Korn	2 cl	3,5
Russian Standard Vodka	2 cl	5
Sambuca	4 cl	5,5
Averna	4 cl	6
Ramazotti	4 cl	6
Fernet Branca / Menta	2 cl	4
Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	6,5
Hennessy	2 cl	6,5
Bourbon Jim Beam	4 cl	5
Scotch Johnnie Walker R. L.	4 cl	5
Dimple	4 cl	5

DIVERSE GRAPPA 2 cl

Sibona, Nonino	ab 6,5
Bonollo Amarone Barrique	8

ZIEGLER EDELBRÄNDE 2 cl

Williams-Birnen-Brand	8
Waldhimbeergeist	9
Alte Zwetschge	11
Mirabelle	9
Haselnuss	9
Wildkirsch Nr. 1	13
Wildkirsch Nr. 1 Likör	6,5

SCHLADERER 2 cl

Obstler, Himbeergeist, Kirschwasser, Williams-Birne	4

ELSÄSSER OBSTGEIST 2 cl

Mirabelle, Kirschwasser, Marille	5,5
Marillenlikör / Marillengeist von Bailoni	6,5

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

1 = Farbstoff

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

OFFENE WEINE

WEISSWEIN 0,2 L

Rheingau	2024	Allendorfs, Riesling, trocken	10
Mosel	2023	Dr. Loosen, Riesling, feinherb	10
Franken	2024	Schwane, Silvaner, trocken	9
Pfalz	2025	Oliver Zeter Grauburgunder, QbA, trocken	11
Baden	2024	Oberrotweiler Grauer Burgunder, trocken	10
Venetien	2024	Terre al Piano, Chardonnay, trocken	9,5

ROSÉ & ROTWEIN 0,2 L

Pfalz	2024	Studier Heroldrebe Rosé, halbtrocken	9,5
Côtes de Provence	2025	Hecht & Bannier, Rosé, AOC, trocken	10
Württemberg	2023	Trollinger mit Lemberger	9
Côtes du Rhône	2023	Camille Cayran, Le Chêne Noir, AOC	10
Spanien / Navarra	2023	Bodega Vina Sardasol Tempranillo, trocken	9,5

FLASCHENWEINE

WEISS, ROSÉ & ROT 0,75 L

Mosel	2024	Dr. Loosen Riesling, Blauschiefer, trocken	38
	2023	Carlo Schmitt Klüsserather Riesling, Alte Reben, Ortswein	36
Ahr	2025	„Drei Brüder“ Blanc de Blanc VDP Gutswein, Grauburgunder & Chardonnay	38
Rheingau	2024	Weingut Robert Weil, Riesling, trocken	38
	2024	VDP. Weingut-Jakob Jung, Joker Rosé	35
Pfalz	2024	Philipp Kuhn, VDP. Gutswein, Blanc de Noir	35
	2024	Weingut Hörner, Sauvignon Blanc „Steinbock“	37
Baden	2024	WG. Oberrotweiler Grauburgunder, trocken	37
Kaiserstuhl-Baden	2024	Bahlinger Grauburgunder, trocken, Demeter	42
Südafrika	2025	Du Toitskloof, Sauvignon Blanc	36
	2021	Pinotage Kleine Zalze, trocken	39
Italien · Valpolicella	2019	Mara DOC Superiore Ripasso Cesari	38
Puglia	2024	Primitivo, Polvanera, IGT	38

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

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.