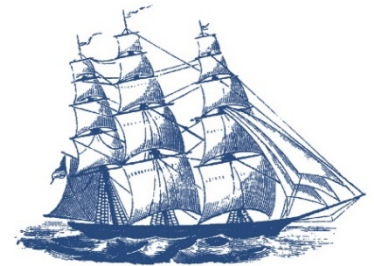


Herzlich Willkommen

APERITIF

Kir Royale 0,1l, Creme de Cassis mit Sekt	7
Hibiskusblüte, Sekt 0,1l	8
Aperol „Spritz“ 0,2 l	8
Hugo 0,2l	8
Sherry 5cl, cream, medium oder dry	6
Portwein 5cl, rot oder weiss	6
Martini 5cl, bianco, rosso, rosato oder extra dry	6
Campari 4cl mit Orangensaft	8
Hendricks Gin 4cl mit Tonic 0,25 l	10



SEKT & CHAMPAGNER

Sekt trocken 0,1l	4		
Prosecco D.O.C. 0,1l	7	0,75l	42
Grünschnabel (alkoholfrei) 0,1l	4	0,75l	29
Moet Chandon 0,2l	28		
Pommery brut		0,75l	80
Veuve Clicquot brut		0,75l	85

SAISONALE SPEISEKARTE

€

Austern auf Eis, Chesterbrot Stück	3,8
Büsumer Krabbensuppe mit Nordseekrabben	9
Kartoffel-Ingwer-Suppe mit Flusskrebse	9

Gebratene Entenleber auf buntem Salat, Toast und Butter 13,9



Gebratene Edelfischfilets und Scampi auf winterlichem Salat,
Balsamicovinaigrette, Baguette und Butter 24

Gebratenes Filet vom Skrei auf Rote-Beete-Risotto,
Gemüsenest, Meerrettichsauce 26,5

Karpfen „blau“ 2 x serviert, zerlassene Butter, Sahnemeerrettich,
Meerrettich, Petersilienkartoffeln 25

Gebratene Stinte mit hausgemachtem Dill-Gurkensalat
und Kartoffelbeilage nach Wahl 18,50

Labskaus hausgemacht mit Spiegeleiern, sauren Beilagen und Rollmops 16,90



Warmes Schokoküchlein, Zitrusfrüchte, Sorbet 9

Dessertvariation (Creme Brûlée, Mousse au chocolat, Mandeleis) 9,5

VORSPEISEN

Aalvariation, Brotauswahl und Butter

€
14

Krabbencocktail
Toast und Butter²

14

Hausgeräucherter Lachs, Sahnemeerrettich
Toast und Butter⁷

12

Carpaccio (Seeteufel/ Lachs) Baguette und Butter

13



SUPPEN

Hamburger Aalsuppe^{9,7}

8

Tomatensuppe⁷, Speck, Sahne

7

AALSPEZIALITÄTEN

Hausgeräucherter Aal im Ganzen, 100g 9, ab 35,- mit Schwarzbrot oder Bratkartoffeln, anschließendem Händewaschen und einem Korn aus dem Zinnlöffel

Räucheraalfilets, Rührei,
Schwarzbrot oder Bratkartoffeln⁷

27

Aal in Dillgelee
„Hausmacher Art“ Bratkartoffeln

27

Aal grün, gedünsteter Aal, Dillsauce, Salzkartoffeln
Dill-Gurkensalat

29

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

29

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

FISCHGERICHTE

	€
Kapitänsteller (kalt), Krabben, Shrimps, Aal, Lachs Forellenfilet, Rührei und Bratkartoffeln ^{2,7}	26
Büsumer Krabbenschnitte Nordseekrabben, Rührei, Bratkartoffeln oder Toast und Butter ^{2,7}	25
Geräucherter Lachs mit Bratkartoffeln oder Toast und Butter ⁷	18
Scholle „Büsumer Art“, Nordseekrabben, Speck, Champignons, Speck-Kartoffelsalat ^{2,7}	25
Nordseescholle, Speck-Kartoffelsalat ⁷	21
Forelle „Müllerin Art“ oder „blau“ Sahnemeerrettich, zerlassene Butter, Salzkartoffeln, Salatvariation	25
Gedünsteter Lachs, Dillsauce, Salzkartoffeln, Salatvariation ⁴	25
Lachs vom Grill, Ofenkartoffel, Salatvariation	25
Fischteller „Neptun“ Aal, Zander, Thunfisch, Lachs, Kräuterbutter, Ofenkartoffel	26
Hamburger Pannfisch, gebratene Edelfischfilets auf Bratkartoffeln, Pommery-Senf-Sauce, kleine Gemüse ⁷	25
Thunfischsteak vom Grill Zwiebeln, Kräuterbutter und Ofenkartoffel	28,5
Gebratenes Zanderfilet mit glasierten Apfelspalten auf Curryschaum, dazu Dominoreis	25
Gebratener Seeteufel mit Hummersauce, Salzkartoffeln und Salatvariation	28

Gedünsteter oder gebratener Steinbutt mit Dill
oder Hummersauce, Petersilienkartoffeln, Salatvariation € 52

Seezunge „Müllerin Art“ mit Zitronenbutter
und Petersilienkartoffeln, Salatvariation 52

Scampifanne für 2 Personen, Baguette und Butter 45



FLEISCHGERICHTE

Rumpsteak 220g mit kleinem Fettrand, Steakbrot 20

Pfeffersteak 220g, Pfefferrahmsauce, STEAKBROT 21

Filetsteak vom Rind 220g mit Kräuterbutter, Steakbrot 28

Lammfilets vom Grill mit Kräuterbutter,
Ofenkartoffel und Salatvariation 26

Putenbrust 220g vom Grill, Steakbrot 15

	€		€
Ofenkartoffel	3,5	Mais	3,5
Pommes frites	3	Champignons	4
Kartoffelkrapfen	3,5	Salatvariation	4
Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck ⁷	4	Schwenkgemüse	4
		Pfeffersauce	3,5

KINDERGERICHTE (bis 12 Jahre)

Kleines Schnitzel oder Fischfilet mit Pommes frites 9

Nudeln mit Tomatensauce und Parmesan 7

Ofenkartoffel mit Sour Cream und Streifen vom Räucherlachs 9

Wir servieren zu allen Kindergerichten im Anschluss
eine kleine Dessertüberraschung!

DESSERT- & KAFFEESPEZIALITÄTEN

	€
Creme Brûlée an Passionsfruchtsorbet	9
Winterliche Rote Grütze mit Vanilleeis	6,5
„Nussknacker“ Walnusseis, Eierlikör, karamalisierte Nüsse, Schlagsahne	8
Vanilleeis mit heißen Himbeeren, Schlagsahne	7
Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce, Schlagsahne	7
<hr/>	
Cafe Creme, der aromatische Kaffee aus 100% Arabica-Bohnen mit dem feinen und sinnlichen Geschmack	3,5
Espresso, der Starke mit dem kräftigen, intensiven Geschmack	3
Espresso doppelt, der große Schwarze	4,5
Espresso Macchiato, Espresso mit kleiner Milchschaumhaube	3,2
Cappuccino, kräftiger Espresso mit heißer Milch und Crema	3,5
Milchkaffee, der feine Cafe Creme mit heißer Milch und Crema	4
Latte Macchiato, der geschichtete mit kräftigem Espresso, heißer Milch und Milchschaumhaube	4
Schokolade, feine Schokoladenflocken mit Crema	4
Pharisäer, 40 % Rum mit braunem Zucker, extrastarkem Cafe Creme und Sahnehaube	7,5
Irish Coffee, 40% Tullamore Dew Whiskey mit braunem Zucker, extrastarkem Cafe Creme und Sahnehaube	7,5
Gschwendner Tee	Glas / Kännchen 2,9 / 4
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	0,31	4,5	0,41	4,9
Jever Pils	0,31	4,7	0,41	5
Duckstein	0,31	4,9	0,51	6
Alster	0,31	4	0,41	4,5

Flaschenbiere

	€
Erdinger Hefeweizen 0,5l	5
Erdinger Cristall 0,5l	5
Kapuziner Schwarze 0,5l	5

Alkoholfreies Bier

	€
Jever fun 0,33l	3,5
Clausthaler 0,33l	3,5
Erdinger Hefeweizen 0,5l	5,5

Alkoholfreie Getränke

		€		€
Magnus Imperial Classic	0,25l	2,9	0,75l	6,5
Magnus Imperial Still	0,25l	2,9	0,75l	6,5
Coca Cola ^{1,3,5}	0,31	3,5	0,41	4,5
Coca Cola light ^{1,3,5,8}	0,31	3,5	0,41	4,5
Sprite ³	0,31	3,5	0,41	4,5
Fanta ^{1,3}	0,31	3,5	0,41	4,5
Spezi ^{1,3,5}	0,31	3,5	0,41	4,5
Schweppes Ginger Ale ¹	0,2l	3,5		
Schweppes Tonic Water	0,2l	3,5		
Schweppes Bitter Lemon ⁶	0,2l	3,5		
Apfelsaftschorle naturtrüb	0,31	3,5	0,41	4,5
Kirsch- mit Bananensaft	0,31	3,8	0,41	4,5
Rhabarbersaftschorle	0,33l	4		
Tomatensaft	0,2l	3,5		

Diverse Säfte

	€
Apfelsaft naturtrüb	
Ananas, Maracuja, Kirsche, Banane, Johannisbeere, Traube	0,31 3,5
	0,41 4,9

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

WEISSWEINE

<u>Deutschland</u>		0,21
		€
Rheingau '18	Weingut Schloss Schönborn, Riesling, trocken typisches Riesling Bukett mit knackiger Apfel- und Pflirsichfrucht	8,5
Franken '18	Winzer Sommerach, Silvaner trocken mineralische Note, bodenständiger Winzerwein unkompliziert zu trinken	8,5
Nahe '18	Weingut Bamberger Cuvee, No.5, halbtrocken harmonisch-spritzig über dezent-mineralisch bis floral-expressiv	7,5
Baden '18	Winzerverein Oberrotweil, Grauburgunder trocken feingliedriger Grauburgunder mit einem verspielten Miteinander von Körper und leichter Fruchtsäure	8,5
<u>Österreich</u>		
Kremstal '18	Weingut Sepp Moser Grüner Veltliner Bio Demeter schönes Zusammenspiel von Frucht und Würze, langer mineralisch geprägter Nachhall	11
<u>Italien</u>		
Venetien '18	Terre al Piano, Chardonnay, trocken feine Aromen, spielerische Mineralität und Nuancen von Steinobst und Zitrusfrüchten	8,5
<u>Deutschland</u>		0,751
Pfalz '18	Knipser, Laumersheimer Kapellenberg Riesling, trocken rassiger Riesling mit schöner mineralischer Note und exotischer Frucht	29,5
Mosel '18	Dr. Loosen Riesling, trocken wunderbar spritziger Mosel-Riesling mit viel Stoff und intensiven Fruchtaromen	31,5
Baden '18	WG. Oberrotweiler Grauer Burgunder, trocken ausgewogener Grauburgunder mit Körper und feiner Fruchtsäure	28
	Weinhaus Heger Grauer Burgunder, trocken feinwürzig, mineralisch, viel Charme, elegant und lange nachhallend	30
<u>Südafrika</u>		
'18	Du Toitskloof, Sauvignon Blanc sortentypische Charakter mit frischen Stachelbeernoten,	27

feine Säure und ungemein süffig

ROSÉ -/ ROTWEINE

<u>Deutschland</u>		0,21 €
Rheinessen ,18	Fritz's Rosé Familie Hasselbach Dieser Rose ist von der würzigen Rebsorte Pinot Meunier und der fruchtbetonten Portugieser-Traube geprägt.	
Pfalz '17	Studier Heroldrebe Rosé halbtrocken milde fruchtbetonte Art und geringer Säuregehalt	8
Württemberg '17	Weingut Sonnenhof Trollinger /Lemberger QbA feinherb fruchtig-blumiger Geschmack mit weichen Tanninen und Aromen von Beerenfrüchten, die milde Säure rundet den Wein schön ab	8
<u>Österreich</u>		
'17	Weingut Sepp Moser Blauer Zweigelt trocken unkompliziert und leichter Trinkfluss durch seinen leichten Alkoholgehalt mit schöner Beerennote	9
<u>Südfrankreich</u>		
'17	Chateau Seigneurie de Muriel Coteaux du Languedoc komplex, würzig, fruchtig, ein berauschender Wein, nachhaltig im Geschmack und weinig, angenehme Gerbsäuren und Lakritz-Aromen	9
<u>Spanien</u>		
'17	Bodega Vina Sardasol Tempranillo, trocken Tempranillo aus dem Navarra, leicht, unbeschwert und süffig	7
		0,75l
<u>Italien</u>		
'17	Mara Valpolicella DOC Superiore Ripasso Cesari Ripasso Tiefes Rubinrot; Aromen nach reifen Früchten, Konfitüre und Kirschen mit dezenter Kräuternote	28
'17	Primitivo, Feudo di Santa Croce, trocken kraftvoll, konzentriert, weich und sehr strukturiert mit einem langen Finale	28
'17	Nero D`Avola, Feudo Maccari, trocken im Mund samtiges Tannin, volle Frucht und animierende Säure	28
<u>Südafrika</u>		
'17	Pinotage Kleine Zalze, trocken intensive Aromatik von Wildbeeren, Pflaumen und schwarzer Johannisbeere, kraftvoll, würzig mit wohl integrierter Barriquenote	29

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

SPIRITUOSEN

	€		2 cl
	€		€
Aalborger Jubiläumsaquavit	3,9	Linie Aquavit	3,9
Malteser	3,7	Helbing Kümmel	3,5
Bismarck Korn	3,5	Rusch Korn	3,5
Wodka	3,5	Genever rot / weiß	3,5
Ouzo	3,2	Bommerlunder	3,2
Jägermeister	3,5	Averna	3,8
Ramazotti	3,8	Fernet Branca	3,8
Fernet Menta	3,8	Underberg	3
Gammeldansk	3,5	Cynar	3,5
Sambuca	3,8		
Remy Martin V.S.O.P.	5,5		
Hennessy	6,5		
Bourbon Jim Beam	5		
Scotch Johnnie Walker Red Label	5		
Dimple	5		

Grappa

Sibona: di Chardonnay, di Barbera, di Moscato, di Nebbiolo, di Barolo,	6,5
di Riserva, Botti di Madeira, Botti di Porto, Botti di Whisky	7,5
Nonino: di Chardonnay, di Moscato	7,5
Bonollo: Amarone Barrique	8

Ziegler Edelbrände

Mirabellenbrand	9
Williams-Birnen-Brand	7,5
Waldhimbeergeist	9
Alte Zwetschge	9
Kirschwasser Nr.1	15

Schladerer

Obstler, Himbeergeist, Kirschwasser, Williams-Birne 4

Elsässer Obstgeist

Mirabelle, Williamsbirne, Kirschwasser, Marille, Vielle Prune Geist 5,5