

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 Flusskrebsschwänzen	8
Geeiste Gurkensuppe mit Nordseekrabben	9,5
Cremesuppe vom Spargel	9

Gebratene Edelfischfilets und Scampi mit Pfifferlingen
auf sommerlichem Salat,
Himbeervinaigrette, Baguette und Butter 25,5

Gebratenes Filet vom Steinbeißer auf Kartoffel-Lauch-Püree 25

Neuer Matjes:

„Hausfrauen Art“ mit Bratkartoffeln 17

- mit Curry-, Hausfrauensauce, Preiselbeersahne, Bratkartoffeln 19,5

- mit Streifen von Roter Beete,
Honig-Senf-Dillsauce, Petersilienkartoffeln 19

- mit Speckstippe, grüne Bohnen, Petersilienkartoffeln 22

Vegetarisch: Linguini mit Pfifferlingsgemüse 15,5



Buttermilchmousse mit marinierten Erdbeeren 7,5

Marinierte Erdbeeren mit hausgemachtem Basilikumeis 8,5

Hausgemachtes Himbeer- und Mangosorbet 9

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

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

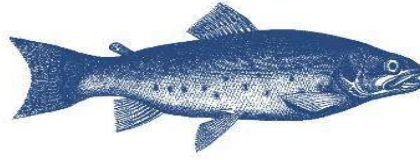
29

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
Matjes „Hausfrauen-Art“ mit Hausfrauensauce und Bratkartoffeln	17
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 Pfeffersauce	4 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

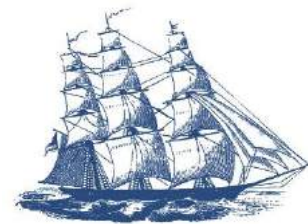
Wir servieren zu allen Kindergerichten im Anschluss
eine kleine Dessertüberraschung!

DESSERT- & KAFFEESPEZIALITÄTEN

	€
Crème Brûlée an Passionsfruchtsorbet	9
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

Café Crème, 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 Café Crème 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 Café Crème und Sahnehaube	7,5
Irish Coffee, 40% Tullamore Dew Whiskey mit braunem Zucker, extrastarkem Café Crème 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	0,3l	4,5	0,4l	4,9
Jever Pils	0,3l	4,7	0,4l	5
Duckstein	0,3l	4,9	0,5l	6
Alster	0,3l	4	0,4l	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

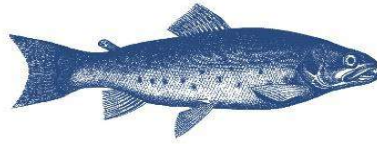
		€		€
Magnus Imperial Classic	0,25l	2,9	0,75l	6,5
Magnus Imperial Still	0,25l	2,9	0,75l	6,5
Coca Cola ^{1,3,5}	0,3l	3,5	0,4l	4,5
Coca Cola light ^{1,3,5,8}	0,3l	3,5	0,4l	4,5
Sprite ³	0,3l	3,5	0,4l	4,5
Fanta ^{1,3}	0,3l	3,5	0,4l	4,5
Spezi ^{1,3,5}	0,3l	3,5	0,4l	4,5
Schweppes Ginger Ale ¹	0,2l	3,5		
Schweppes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

Diverse Säfte

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

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

WEISSWEINE



€

Deutschland

0,21

Rheingau '18	Weingut Schloss Schönborn, Riesling, trocken typisches Riesling Bukett mit knackiger Apfel- und Pfirsichfrucht	8,5
Franken '18	Winzer Sommerach, Silvaner trocken mineralische Note, bodenständiger Winzerwein	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

Österreich

Kremstal '18	Weingut Sepp Moser Grüner Veltliner Bio Demeter schönes Zusammenspiel von Frucht und Würze, langer mineralisch geprägter Nachhall	11
-----------------	--	----

Italien

Venetien '18	Terre al Piano, Chardonnay, trocken feine Aromen, spielerische Mineralität und Nuancen von Steinobst und Zitrusfrüchten	8,5
-----------------	---	-----

Deutschland

0,751

Pfalz '18	Knipser, Laumersheimer Kapellenberg Riesling, trocken rassiger Riesling mit schöner mineralischer Note und exotischer Frucht	29,5
Rheinhessen	Weingut Gunderloch, Familie Hasselbach Riesling Kabinett feinherb Mineralisch, herrlich leicht, klassisch feinherb mit harmonischem Spiel von Frucht und zarter Säure	30
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	29
'18	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, feine Säure und ungemein süffig	28

ROSÉ -/ ROTWEINE

€

Deutschland

0,2l

Rheinessen ,18	Fritz's Rosé Familie Hasselbach würzige Rebsorte Pinot Meunier und fruchtbetonte Portugieser-Traube	8,5
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

Österreich

'17

Weingut Sepp Moser Blauer Zweigelt trocken unkompliziert und leichter Trinkfluss durch seinen leichten Alkoholgehalt mit schöner Beerennote	9
---	---

Südfrankreich

'17

Chateau Seigneurie de Muriel Coteaux du Languedoc komplex, würzig, fruchtig, ein berauschender Wein, nachhaltig im Geschmack und wenig, angenehme Gerbsäuren und Lakritz-Aromen	9
--	---

Spanien

'17

Bodega Vina Sardasol Tempranillo, trocken Tempranillo aus dem Navarra, leicht, unbeschwert und süffig	7
--	---

0,75l

Italien

'17

Mara Valpolicella DOC Superiore Ripasso Cesari Ripasso tiefes Rubinrot; Aromen nach reifen Früchten, Konfitüre und Kirschen mit dezenter Kräuternote	35
--	----

'17

Primitivo, Feudo di Santa Croce, trocken kraftvoll, konzentriert, weich und sehr strukturiert mit einem langen Finale	30
---	----

'17

Nero D`Avola, Feudo Maccari, trocken im Mund samtiges Tannin, volle Frucht und animierende Säure	31
---	----

Südafrika

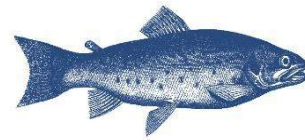
'17

Pinotage Kleine Zalze, trocken intensive Aromatik von Wildbeeren, Pflaumen und schwarzer Johannisbeere, kraftvoll, würzig mit wohl integrierter Barriquenote	32
---	----

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
---	-----