

Wat mit'n Löffel to eten

Karotten-Ingwersuppe (Vegan)	€ 5,90
Kartoffelsuppe "Holsteiner Art" mit Rauchwurst	€ 5,90
Fischsuppe "St. Peter"	€ 5,90
Tomatencrèmesuppe „Italienische Art“ mit Sahnehäubchen	€ 5,90
Krabbensuppe "Büsumer Art" (1)	€ 6,90

Eine Liste der in den Gerichten und Getränken enthaltenen kennzeichnungspflichtigen Stoffen können Sie jederzeit bei unserem Servicepersonal einsehen.

Allerlei Tüddelkram vorrutt

Champignons gebraten dazu Ofenbrot und Kräuterbutter	€ 7,90
Lachsvariationen mit Röstitaler an einer Honig-Dill-Senf-Sauce	€ 7,90
Vorspeisenteller "Gourmet" Nordseekrabben (1), geräucherter Lachs, Riesengarnelen vom Grill- am Salatbouquet, Toast und Butter	€ 9,90
Rinderfiletspitzen in der Pfanne serviert mit Kräuterbutter und Käse überbacken dazu Baguette	€ 9,90

Blattsalat der Saison mit Walnüssen,
Kirschtomaten & Himbeer-Dressing (Vegan) € 6,90

Eine Liste der in den Gerichten und Getränken enthaltenen kennzeichnungspflichtigen Stoffen können Sie jederzeit bei unserem Servicepersonal einsehen.

Ut de Holsteiner Kök

Hausgemachter Labskaus
mit Spiegelei € 15,90

Matjes „Holsteiner Art“
mit Hausfrauensauce und Bratkartoffeln € 14,90

„Hafenteller“
mit Matjes, Krabben⁽¹⁾, Brathering,
Hausfrauensauce und Bratkartoffeln € 16,90

Sauerfleisch nach Oma Hertha
im Weckglas mit Bratkartoffeln € 15,90

Nordseekrabben ⁽¹⁾
mit Rührei und Bratkartoffeln₁ € 18,90

„Kapitänsteller“
Holsteiner Matjes, Sherry Matjes
und Aalrauchmatjes
dazu Nordseekrabben⁽¹⁾, Hausfrauensauce
und Bratkartoffeln € 17,90

Eine Liste der in den Gerichten und Getränken enthaltenen kennzeichnungspflichtigen Stoffen können Sie jederzeit bei unserem Servicepersonal einsehen.

Ut de Netz un von de Angel...

Rotbarschfilet, paniert und gebraten, mit Remoulade, Bratkartoffeln und einem bunten Salat	€ 16,90
Dorschfilet, gedünstet, mit einer pikanten Senfsauce, Salzkartoffeln, gemischter Salat	€ 18,90
Riesen-Nordseescholle "Finkenwerder Art", mit Speckstippe, Salzkartoffeln, Buttersauce und Salat	€ 19,90
Riesen-Nordseescholle "Büsumer Art", mit Krabben ⁽¹⁾ , Bratkartoffeln und Salat	€ 21,90
Kabeljaufilet auf der Haut gebraten, mit einer grünen Meerrettichsauce, Kartoffelstampf und Salat	€ 18,90
Zanderfilet, gebraten mit Mandelbrokkoli, Salzkartoffeln und zerlassener Butter	€ 18,90

...un von de Kutter

Schollenfilet "De Luxe" Mit Speckstippe, Krabben ⁽¹⁾ , Bratkartoffeln und gemischten Salat	€ 18,90
Steinbeißerfilet, gebraten, an einer Senfsauce, mit Blattspinat und Salzkartoffeln	€ 17,90
Riesengarnelen-Pfanne mit Knoblauch-Sauce, ofenfrisches Baguette und Salat	€ 19,90

“Feuerfisch”
Steinbeißerfilet gebraten, an einer
pikanten Paprika-Sauce, mit
Salzkartoffeln und Salat € 17,90

Edelfischteller “Meerestiefe”
Steinbeißer, Zander und
Kabeljaufilet auf der Haut gebraten,
mit Salzkartoffeln,
Hummerschaumsauce und Salat € 19,90

Eine Liste der in den Gerichten und Getränken enthaltenen kennzeichnungspflichtigen
Stoffen können Sie jederzeit bei unserem Servicepersonal einsehen.

Ut de Fleeschkök

Schnitzel “Holsteiner Art”
mit Spiegelei und Bratkartoffeln € 14,90

Schnitzel mit Jägersauce oder Paprikasauce
dazu Pommes und Salat € 15,90

„Piratenspieß“
Schweinefilet und Riesengarnelen am Spieß
mit Paprikasauce, Ofenkartoffel
und Salat € 18,90

Drei Schweinemedallions,
mit Zwiebeln und
Champignons, Sauce Béarnaise
und Kroketten € 18,90

Putenbrustfilet auf Blattspinat
mit Sauce Béarnaise und
Sweetpommes € 17,90

Rumpsteak
mit Zwiebeln & Champignons
Bratkartoffeln, Kräuterbutter
und Salat € 24,90

Ut de Fleeschkök

Pfeffer- Filetsteak an einer
leichten Pfeffersauce, dazu
Speckbohnen und Kartoffelgratin

180g - € 21,90
250g - € 25,90

Filettopf „Eiderstedter Art“
Filetsteak, Schweinefilet und
Putenbrust, dazu Saisongemüse,
Bratkartoffeln und Sauce Béarnaise

€18,90

Schlemmerpfanne „Schimmelreiter“
Schweinelendchen mit einer leichten
Pfeffersauce, Gemüse der Saison,
dazu Bratkartoffeln

€18,90

Lammfilet gegrillt,
an einer Lamm-Kräutersauce, dazu
Kartoffelgratin und Salat

180g - € 21,90
250g - € 25,90

Eine Liste der in den Gerichten und Getränken enthaltenen kennzeichnungspflichtigen
Stoffen können Sie jederzeit bei unserem Servicepersonal einsehen.

Ohne Fleesch un ohne Knock

Gemüsetopping auf Röstitaler
mit Käse überbacken und Sour Creme

€ 11,50

Kartoffelgratin große Portion
mit Baguette und Salat

€ 9,90

Tortellini gefüllt mit Spinat an einem
Pesto Duett (Vegan)

€ 12,50

För de Görn

Micky Mouse Kleines Schnitzel mit Pommes	€ 6,90
Käptn Nemo Fischstäbchen mit Salzkartoffeln und Remouladensauce	€ 6,90
Hein Daddel Hähnchen Nuggets mit Pommes	€ 6,90
Donald Duck Putenschnitzel mit Champignon-Rahmsauce und Kartoffelspalten	€ 6,90

För de lüttje Hunger

Eine Ofenkartoffel- mit Riesengarnelen	€ 12,90
mit Nordseekrabben ⁽¹⁾	€ 12,90
mit Putenstreifen	€ 11,90
mit Räucherlachs	€ 11,90
mit Gemüsetopping & Sojasauce (Vegan)	€ 11,90

Wat grönes ob de Teller

Bunter Salatteller nach Art des Hauses mit Putenbruststreifen	€ 12,90
mit Riesengarnelen	€ 15,50
mit Gemüsetopping & Walnüssen (Vegan)	€ 12,90

Blattsalat der Saison mit Kirschtomaten,
Walnüssen, Hirtenkäse im Speckmantel und Himbeerdressing € 13,90

Zu den Salaten reichen wir Ofenbrot

Eine Liste der in den Gerichten und Getränken enthaltenen kennzeichnungspflichtigen Stoffen können Sie jederzeit bei unserem Servicepersonal einsehen.

Seuten Kram

Schokopudding nach Tante Jule	€ 4,90
Rote Grütze mit Vanille Eis	€ 4,90
Rote Grütze mit Vanillesauce	€ 4,90
Rote Grütze mit Sorbet (Vegan)	€ 4,90
“Nussknacker” Walnuss- und Schokoladeneis mit Walnuss nappiert, in der Tasse serviert	€ 5,90
Strammer Engel Joghurteis mit Wodka und O-Saft	€ 5,90
Sorbet im Proseccobad	€ 6,50
“Möwenschiet” Schokoladeneis mit Eierlikör und Sahne überzogen	€ 5,90
Raffaello Becher	€ 6,90
After Eight Becher	€ 6,90
“Scheiterhaufen” Geriebener Apfel auf Vanilleeis mit Karamellsauce überzogen	€ 5,90

Unsere Biere

Bier vom Fass:

Veltins	0,25 l € 2,90
Veltins	0,4 l € 3,90
Alster	0,25 l € 2,90
Alster	0,4 l € 3,90

Bier aus der Flasche:

Flensburger Pils	0,33 l € 3,50
Flensburger Alkoholfrei	0,33 l € 3,50
Dithmarscher Pils hell/dunkel	0,33 l € 3,50

Dithmarscher Alkoholfrei	0,33 l € 3,50
Grevensteiner Landbier	0,5 l € 4,90
Zwick´l Kellerbier	0,5 l € 4,90
Aktien Landbier	0,5 l € 4,90
Maisel´s Weisse	0,5 l € 4,90
Maisel´s Weisse alkoholfrei	0,5 l € 4,90

Eine Liste der in den Gerichten und Getränken enthaltenen kennzeichnungspflichtigen Stoffen können Sie jederzeit bei unserem Servicepersonal einsehen.

Alkoholfreie Getränke

Magnus Classic feinperlig	0,25 l € 2,90
Magnus Classic feinperlig	0,75 l € 6,90
Magnus Still	0,25 l € 2,90
Magnus Still	0,75 l € 6,90
Husumer Mineralbrunnen	0,33 l € 3,20
Husumer Mineralbrunnen	0,70 l € 6,90
Husumer Mineralb. Medium	0,70 l € 6,90
Apfel-Schorle	0,25 l € 3,30
Apfel-Schorle	0,4 l € 4,50
Apfelsaft/Traubensaft	0,25 l € 3,30
O-Saft /Multi-Saft	0,25 l € 3,30
Afri-Kola	0,33 l € 3,50
Afri-Kola Zuckerfrei	0,33 l € 3,50
Himbeer Schorle	0,4 l € 4,90
Limetten Schorle	0,4 l € 4,90
Mango Schorle	0,4 l € 4,90
Deichlimo Holunderblüte	0,33 l € 3,50
Stachelberry Bio Stachelbeerschorle	0,33 l € 3,90
Deichlimo Orange	0,33 l € 3,50
Deichlimo Zitrone	0,33 l € 3,50
Spezi	0,33 l € 3,50
Bitter Lemon	0,2 l € 3,20
Tonic Water/Ginger Ale	0,2 l € 3,20

Spirituosen

Eine Auswahl an geistigen Getränken

Oldesloer Korn, 32%	2cl € 2,50
Schimmelreiter, 38%	2cl € 2,90
Malteser, 40%	2cl € 2,90
Helbing Kümmel 35%	2cl € 2,90
Aalborg, 42%	2cl € 2,90
Linie- Aquavit, 43%	2cl € 3,50
Vodka, 40%	2cl € 2,90
Gammeldansk, 43%	2cl € 2,90
Fernet Branca, 40%	2cl € 2,90
Averna, 32%	2cl € 2,90
Ramazotti, 30%	2cl € 2,90
Weinbrand, 32%	2cl € 2,90
Cognac, 40%	2cl € 4,90
Obstbrände, 40-43%	2cl € 4,90
Jägermeister, 35%	2cl € 2,90
Friesengeist, 56%	2cl € 3,50
Baileys, 17%	4cl € 4,00
Sambuca, 40%	2cl € 2,90
Underberg, 44%	2cl € 2,90
Grappa klassisch 41%	2cl € 4,50
Grappa aus dem Holzfass 43 % 2cl	€ 4,90

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	€ 2,50
Kännchen Kaffee	€ 4,50
Espresso FAIRTRADE	€ 2,80
Doppelter Espresso FAIRTRADE	€ 4,90
Cappuccino FAIRTRADE	€ 3,30
Chococcino FAIRTRADE	€ 3,30

Milchkaffee FAIRTRADE	€ 3,50
Latte Macchiato FAIRTRADE	€ 3,50
Tasse Schokolade	€ 3,30
Kännchen Tee	€ 3,90
„Pharisäer“	€ 5,90
„Tote Tante“	€ 5,90

Eine Liste der in den Gerichten und Getränken enthaltenen kennzeichnungspflichtigen Stoffen können Sie jederzeit bei unserem Servicepersonal einsehen.

Unsere offenen Weine

Direkt vom Winzer Erwin Heckert

„Stadecker Lenchen“	
Bacchus halbtrocken	0,25 l 6,50 €
Harmonischer Wein	0,75 l 18,90 €
„Stadecker Spitzberg“	
Silvaner trocken	0,25 l 6,50 €
Liebingswein vom Winzer Erwin Heckert	0,75 l 18,90 €
„Stadecker Lenchen“	
Chardonnay halbtrocken	0,25 l 6,50 €
Das fruchtige Highlight !	0,75 l 18,90 €
„Elsheimer Bockstein“	
Grauer Burgunder trocken	0,25 l 6,50 €
typischer Begleiter zu allen Fischgerichten	0,75 l 18,90 €
„Stadecker Spitzberg“	
Portugieser halbtrocken	0,25 l 6,50 €
volle Traube, viel Frucht wenig Säure	0,75 l 18,90 €
„Stadecker Lenchen“	
Spätburgunder trocken	0,25 l 5,90 €
ein guter Rotwein mit viel Frucht	0,75 l 17,50 €

„Stadecker Spitzberg“
Regent Barrique trocken

0,25 l 6,90 €
0,75 l 19,90 €

„Stadecker Lenchen“
Spätburgunder Roséwein halbtrocken

0,25 l 6,50 €
0,75 l 18,90 €