

# Wat mit'n Löffel to eten

Karotten-Ingwersuppe (Vegan) € 5,90

Kartoffelsuppe  
"Holsteiner Art"  
mit Rauchwurst € 5,90

Fischsuppe  
"St. Peter" € 6,40

Tomatencrèmesuppe  
„Italienische Art“  
mit Sahnehäubchen € 5,90

Hummerschaumsuppe  
mit Räucherlachs € 6,90

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

# Allerlei Tüddelkram vorrüt

Champignons gebraten dazu  
Ofenbrot und Kräuterbutter € 7,90

Lachsvariationen mit Röstitaler  
an einer Honig-Dill-Senf-Sauce € 8,90

Vorspeisenteller "Gourmet"  
mit Muscheln, geräucherter Lachs,  
Riesengarnelen vom Grill- am Salatbouquet,  
Toast und Butter € 10,90

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

€ 17,90

Matjes „Holsteiner Art“  
mit Hausfrauensauce  
und Bratkartoffeln

€ 17,90

Sauerfleisch nach Oma Hertha  
im Weckglas mit Bratkartoffeln

€ 17,90

„Kapitänsteller“  
Holsteiner Matjes, Sherry Matjes  
und Aalrauchmatjes  
dazu, Hausfrauensauce  
und Bratkartoffeln

€ 19,90

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 € 18,90

Dorschfilet, gedünstet, mit einer  
pikanten Senfsauce, Salzkartoffeln,  
gemischter Salat € 23,90

Riesen-Nordseescholle "Finkenwerder Art",  
mit Speckstippe, Salzkartoffeln,  
Buttersauce und Salat € 26,90

Riesen-Nordseescholle "Büsumer Art",  
mit Riesengarnelen, Bratkartoffeln  
und Salat € 26,90

Kabeljaufilet gebraten,  
mit Bratkartoffeln, Remouladensauce  
und Salat € 23,90

Zanderfilet, gebraten  
mit Mandelbrokkoli, Salzkartoffeln  
und zerlassener Butter € 24,90

## *...un von de Kutter*

*Schollenfilet "De Luxe"*  
*mit Speckstippe, Riesengarnelen,*  
*Bratkartoffeln und gemischten Salat* € 24,90

*Riesengarnelen-Pfanne*  
*mit Knoblauch-Sauce,*  
*ofenfrisches Baguette und Salat* € 24,90

*"Feuerfisch"*  
*Steinbeißerfilet gebraten, an einer*  
*pikanten Paprika-Sauce, mit*  
*Salzkartoffeln und Salat* € 21,90

*Steinbeißerfilet, gebraten,*  
*an einer Senfsauce,*  
*mit Blattspinat und Salzkartoffeln* € 21,90

*Edelfischteller "Meerestiefe"*  
*Steinbeißer, Zander und*  
*Kabeljaufilet gebraten,*  
*mit Salzkartoffeln,*  
*Hummerschaumsauce und Salat* € 24,90

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 € 18,90

Schnitzel mit Jägersauce oder Paprikasauce  
dazu Pommes € 18,90

„Piratenspieß“  
Schweinefilet und Riesengarnelen am Spieß  
mit Paprikasauce, Ofenkartoffel  
und Salat € 23,90

Drei Schweinemedallions,  
mit Zwiebeln und  
Champignons, Sauce Béarnaise  
und Kroketten € 22,90

Putenbrustfilet auf Blattspinat  
mit Sauce Béarnaise und  
Sweetpommes € 22,90

# Ut de Fleeschkök

- Rib-Eye-Steak  
mit Ofenkartoffel & Sourcreme,  
Kräuterbutter und Salat* € 27,90
- Filettopf „Eiderstedter Art“  
Filetsteak, Schweinefilet und  
Putenbrust, dazu Saisongemüse,  
Bratkartoffeln und Sauce Béarnaise* € 24,90
- Schlemmerpfanne „Schimmelreiter“  
Schweinelendchen mit einer leichten  
Pfeffersauce, Gemüse der Saison,  
dazu Bratkartoffeln* € 22,90
- Lammfilet gegrillt,  
an einer Lamm-Kräutersauce, dazu  
Kartoffelgratin und Salat* € 26,90

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

## Ohne Fleisch un ohne Knock

Falafel im Reisbett mit Paprikasauce & Salat (vegan)	€ 16,90
Mini-Gemüseschnitzel, Chilidip & Kartoffelspalten(vegan)	€ 16,90
Kartoffelgratin große Portion mit Baguette und Salat	€ 12,90
Vegane Spaghetti Bolognese	€ 16,90
Veganes Kichererbsen-Kokos-Curry mit Reis	€ 16,90
Falafeltopping im Salatbett mit Nüssen (vegan)	€ 16,90

## För de Görn

Micky Mouse Kleines Schnitzel mit Pommes	€ 7,90
Käptn Nemo	
Fischstäbchen mit Salzkartoffeln und Remouladensauce	€ 7,90
Hein Daddel Hähnchen Nuggets mit Pommes	€ 7,90
Donald Duck Putenschnitzel mit Champignon-Rahmsauce & Kartoffelspalten	€ 7,90



# För de lüttje Hunger

## *Eine Ofenkartoffel-*

<i>mit Riesengarnelen</i>	<i>€ 16,90</i>
<i>mit Muscheln</i>	<i>€ 16,90</i>
<i>mit Putenstreifen</i>	<i>€ 16,90</i>
<i>mit Räucherlachs</i>	<i>€ 16,90</i>
<i>mit Gemüse topping &amp; Sojasauce (vegan)</i>	<i>€ 16,90</i>
<i>mit Falafel &amp; Paprikasauce (vegan)</i>	

# Wat grönes ob de Teller

## *Bunter Salatteller nach Art des Hauses*

<i>mit Putenbruststreifen</i>	<i>€ 16,90</i>
<i>mit Riesengarnelen</i>	<i>€ 18,90</i>
<i>mit Gemüse topping &amp; Walnüssen (Vegan)</i>	<i>€ 16,90</i>

<i>Blattsalat der Saison mit Kirschtomaten, Walnüssen, Hirtenkäse im Speckmantel und Himbeerdressing</i>	<i>€ 16,90</i>
--	----------------

*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

<i>Schokopudding nach Tante Jule</i>	<i>€ 5,90</i>
<i>Rote Grütze mit Vanille Eis</i>	<i>€ 5,90</i>
<i>Rote Grütze mit Vanillesauce</i>	<i>€ 5,90</i>
<i>Rote Grütze mit Sorbet (Vegan)</i>	<i>€ 5,90</i>
<i>“Nussknacker” Walnuss- und Schokoladeneis mit Walnuss nappiert, in der Tasse serviert</i>	<i>€ 6,90</i>
<i>Strammer Engel</i>	
<i>Joghurteis mit Wodka und O-Saft</i>	<i>€ 7,90</i>
<i>Sorbet im Proseccobad</i>	<i>€ 6,90</i>
<i>“Möwenschiet” Schokoladeneis mit Eierlikör und Sahne überzogen</i>	<i>€ 6,90</i>
<i>“Coupe Danmark”</i>	
<i>Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce</i>	<i>€ 6,90</i>
<i>After Eight Becher</i>	<i>€ 6,90</i>
<i>“Scheiterhaufen”</i>	
<i>Vanilleeis, geriebener Apfel &amp; Karamellsauce</i>	<i>€ 6,90</i>