

## Vorspeisen

Tomaten Mozzarella.....	6.90
mit frischem Basilikum-Pesto, Mazzetti Aceto Balsamico und hausgebackenem Ciabatta	
Knuspriger Ziegenkäse Taler in Blätterteig.....	11,90
auf buntem Blattsalat mit gerösteten Pinienkernen, Mango-Chutney und hausgebackenem Ciabatta	

## Suppen

Hamburger Krebsuppe.....	6.90
mit Büsumer Krabben und Sahnehaube	
Hamburger Aalsuppe.....	7.50
süßsauer gekocht mit Schwemmklobchen, gemischtes Backobst, Räucheraal	
Tomatensuppe.....	6.90
mit Fleischklößchen, Gin-Sahne	

## Kleine Gerichte

Hamburger Seemannslabskaus.....	12.90
zwei Spiegeleier und pikanter Beilage	
Büsumer Krabbenbrot.....	15.60
zwei Spiegeleier und einem Salatbouquet	
Hauseingelegte Bratheringe.....	12.90
„Süßsauer“ mit knusprigen Bratkartoffeln und einem Salatbouquet	
Feinste Holländische Matjesfilets „Hausfrauen Art“ .....	13.90
in Apfel-Zwiebelrahm mit knusprigen Bratkartoffeln	

# Salate

- Bunte Salatcreation..... 13.90  
mit gebratenen Lachsstreifen, Radieschen, Buttercroutons und Spargelsprossen garniert, dazu reichen wir hausgebackenes Ciabatta
- Bunte Salatcreation..... 12.90  
mit Putenbruststreifen, Buttercroutons, Ananas, Radieschensprossen garniert, Currydressing und hausgebackenem Ciabatta
- Bunte Salatcreation..... 14.90  
gegrillte Black Tiger Garnelen mit Buttercroutons, Sprossen, gerösteten Pinienkernen, frisch gehobeltem Parmesankäse garniert, Mazzetti Balsamico mariniert und hausgebackenem Ciabatta
- Caesar Salat..... 12.90  
gebratene Poulardenbrust-Spieße mit Sweet-Chili mariniert auf Römersalatherzen mit Buttercroutons, Pflaumentomaten, frisch gehobelten Parmesanspänen, gerösteten Pinienkernen und hausgebackenem Ciabatta
- Backkartoffel heiß aus dem Ofen..... 11,90  
gefüllt mit delikaten Holländischen Matjesfilet, Apfel- Dill- Rahm und gemischtem Salat

## Heute empfehlen wir Ihnen

Hamburger Lotsenteller.....	16.90
in Butter gebratenes Lachsfilet, Rotbarschfilet und Seelachsfilet mit Büsumer Krabben garniert mit Bratkartoffeln, hausgemachten Remouladensoße und einem gem. Salat	
Lachssteak in Meerrettichkruste.....	17.90
auf Kohlrabi Gemüse in Honig- Senf- Butter geschwenkt und Petersilienkartoffeln	
Zanderfilet auf der Haut gebraten.....	17.90
auf Zitronen-Minze-Sauce mit Butterkartoffeln und einem Wildkräutersalat der Saison	
Rotbarschfilet in Walnuss-Kruste.....	16.50
auf hausgemachten Tagliatelle mit Steinpilzen, Datteln in Butter geschwenkt, frisch gehobelten Parmesankäse und einem gem. Salat	
Kabeljaufilet.....	17.90
in Thymian-Butter gebraten auf Sellerie- Möhren- Gemüse mit Zitronen-Hollandaise nappiert und Petersilienkartoffeln	
Schollenfilet.....	14.90
in Butter gebraten auf Kürbis- Kartoffelpüree mit glasierten Datteltomaten, gerösteten Kürbiskernen und einem gemischten Salat	

## Fischspezialitäten

Scholle „Finkenwerder Art“ .....	16.90
in geschäumter Butter kross gebraten mit gerösteten Speckwürfeln, hausgemachten Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln	
Hamburger Pannfisch.....	15.90
Dorschfilet, Lachsfilet und Rotbarschfilet mit knusprigen Bratkartoffeln und der besonderen Senfsauce	
Scholle „Büsumer Art“ .....	18.90
gefüllt mit Champignons, Büsumer Krabben, gem. Salat und knusprigen Bratkartoffeln oder Petersilienkartoffeln	
Nordsee Seezunge „Müllerin Art“ .....	29.90
in geschäumter Butter knusprig gebraten mit Gurkensalat, flüssiger Butter und Butterkartoffeln	
Doradenfilet vom Grill.....	16.80
in Ingwer-Zwiebelkruste auf jungem Blattspinat mit Tomatenschaum nappiert und Butterkartoffeln	

## Gedünsteter Fisch

Kabeljaufilet.....	16.90
auf Blattspinat mit Zitronen- Kapern- Sauce nappiert und Butterkartoffeln	
Schellfischfilet.....	17,90

in Weinsud gedünstet auf Senf-Dill-Sauce, hausgemachten Gurkensalat und Butterkartoffeln

## Fleischgerichte

Schweineschnitzel „Wiener Art“ .....13.90

mit gemischtem Salat und knusprigen Bratkartoffeln

Schweinemedallions aus der Pfanne.....16.90

auf Champignonsauce mit gemischten Gemüse und knusprigen Bratkartoffeln

## Vegetarisch

Gemüse-Gratin.....13.90

saisonale Gemüse Auswahl in Sahnesoße mit Parmesankäse gratiniert und hausgebackenen Ciabatta

Broccoli-Gratin.....14.60

frische Broccoli Röschen in Sahnesoße mit Parmesankäse gratiniert und hausgebackenem Ciabatta

## Dessert

Hausgemachte Hamburger Rote Grütze.....6.50

mit einer Kugel Vanilleeis

Apfelstrudel.....6.90

mit Vanillesauce oder einer Kugel Vanilleeis

Crème brûlée.....6.80  
mit knusprigen Karamellüberzug und einer Kugel Vanilleeis

