

Empfehlung

Suppe: Nordische Kürbiscremesuppe

mit Büsumer Krabben, Meerrettich-Sahne, frischer Dill, geröstete Kürbiskerne
und hausgebackenes Brot 12,90

Nordic pumpkin cream soup with Büsum prawns, horseradish cream, fresh dill, roasted pumpkin seeds and home-baked bread

Kürbiscremesuppe vom Hokkaido-Kürbis

mit Buttercroutons, Sahnehaube und hausgebackenes Brot 9,90

Pumpkin cream soup from Hokkaido pumpkin with butter croutons, cream topping and home-baked bread

Zanderfilet auf der Haut gebraten

auf Blattspinat, glasierten Datteltomaten, Pastinaken-Zitronen-Creme und knusprigen Süßkartoffel
Pommes Frites 24,90

Pike-perch fillet fried on the skin on spinach leaves, glazed date tomatoes, parsnip and lemon cream and crispy sweet potato fries

Hamburger Lotsenteller

gebratenes Lachsfilet, Rotbarschfilet und Seelachsfilet mit hausgemachten Remouladensoße,
knusprigen Bratkartoffeln und gemischtem Salat 22,90

Hamburg pilot plate fried salmon fillet, redfish fillet and pollack fillet with homemade tatar sauce, crispy fried potatoes and mixed salad

Gedünstetes Kabeljaufilet

auf herzhaftem Borschtsch / Weißkohl, Karotten, Petersilienwurzel, Rote Bete, Kartoffeln /
saure Sahne und frischer Dill 23,90

Steamed cod fillet on hearty borscht / white cabbage, carrots, parsley root, beet, potatoes / sour cream and fresh dill

Rotbarschfilet in Walnusskruste

an hausgemachtem Kartoffelgratin und Romanasalat mit Zitronen-Joghurt-Dressing 21,90

Walnut-crusted redfish fillet with homemade potato gratin and romaine lettuce with lemon-yogurt dressing

Gebratenes Filet vom Loup de Mer

an Blattspinat, Ofenkürbis, sautierten Datteltomaten, knusprigen Rosmarinkartoffeln und
Senf-Hollandaise 23,90

Roasted fillet of loup de mer with spinach leaves, baked pumpkin, sauteed date tomatoes, crispy rosemary potatoes and mustard hollandaise

Mediterrane Garnelenpfanne Black Tiger

mit Olivenöl, Knoblauch, sautierten Datteltomaten, Paprika, frischen mediterranen Kräutern und
hausgebackenem Ciabatta Brot 24,90

Mediterranean prawn pan Black Tiger with olive oil, garlic, sauteed date tomatoes, peppers, fresh Mediterranean herbs and home-baked ciabatta bread