

## *SUPPEN UND VORSPEISEN*

- |   |         |
|---|---------|
| 1 Dangaster Krabbensuppe mit altem Cognac abgeschmeckt und Sahnehaube garniert  | 8,90 €  |
| 2 Tomatensuppe „Don Oliver“ pikant abgeschmeckt mit Sahnehäubchen und Buttercroutons  | 8,50 €  |
| 3 Tagessuppe  | 7,80 €  |
| 5 „Bruschetta“ Fein marinierte Tomaten und Ruccola auf hausgebackenem Ofenbrot  | 8,90 €  |
| 6 Hausgemachter Knoblauchquark mit gebackenem Kräuterbutterbrot   | 6,90 €  |
| 7 Feine Garnelen in Olivenöl gebraten mit knackiger Salatumlage und Aijoli, dazu servieren wir unser hausgebackenem Kräuterbutterbrot | 14,50 € |
| 8 Carpaccio vom Rind mit Olivenöl, Ruccola und Parmesan fein garniert mit Ofenbrot  | 18,50 € |
| Kleiner gemischter Salatteller  | 6,60 €  |

## *FEINES VON DER KÜSTE*

- |   |         |
|---|---------|
| 10 Matjesfilet „Hausfrauen Art“ in schmackhafter Sahnesauce mit Gurken, Zwiebeln, und Äpfeln, dazu Bratkartoffeln | 18,90 € |
| 11 Hausgebackenes Brot mit Guacamolecrem (Avocado), hausgebeiztem Lachs, Kirschtomaten und Sesam fein garniert    | 14,80 € |
| 12 Frische Nordseekrabben mit Rührei, Bratkartoffeln und Remoulade  | 26,80 € |
| 13 „Labskaus“ – hausgemacht- mit Gewürzgurke, Matjes und Setzei   | 21,00 € |

## SALAT UND VEGETARISCH

14	„Fitnessteller“ Verschiedene Salate mit Hausdressing, Schinken und Käsestreifen, dazu unser hausgemachtes Kräuterbutterbrot	18,90 €
15	Salatteller aus verschiedenen Salaten mit Hausdressing, Ofenbrot und mit hausgebeiztem Lachs	19,50 €
17	Wildkräutersalat mit Balsamico-Himbeerdressing, Ofenbrot und Hähnchenbruststreifen	19,20 €
	Kleiner Salatteller mit Hausdressing	6,60 €
18	„Bärlauch-Rucculaknödel“ mit Tomaten, Zwiebeln und Ruccola In Olivenöl auf einem Rieslingspiegel	19,80 €
19	„Hausgemachte Semmelknödel“ nach eigener Rezeptur mit frischen Kräutern, Rührei, Creme Fraiche und Rahmsauce	19,50 €
	Folienkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark und:	
20	hausgebeiztem Lachs	19,50 €
22	Hähnchenbruststreifen	18,90 €
23	Wildkräutersalat in Balsamico-Himbeerdressing	17,50 €

---

Bitte achten Sie auf unsere wechselnden Tagesempfehlungen

Alle Preise sind incl. MwSt und Bedienung

## FISCHSPEZIALITÄTEN

- 24 Seehechtfilet gebraten, auf einem Bett von Salat in Zitronensahne, mit Parmaschinken umhüllt und dazu reichen wir Butterkartoffeln 28,60 €
- 25 „Köhlerfilet“ in der Knusperkruste gebraten auf einem Bett von Kirschtomaten und Zwiebeln, dazu Knoblauchkartoffeln 26,80 €
- 26 „Neptuns Teller“ Verschiedene Fischfilets gebraten mit einem Ragout aus Tomaten, Zwiebeln , Lauch und Krabben , mit Hummersauce und dazu reichen wir Butterreis 28,80 €
- 27 Ganze Nordeescholle „Friesische Art“ gebraten Garniert mit Krabben und Speckstippe , dazu reichen wir Butterkartoffeln 28,50 €
- Kleiner gemischter Beilagensalat 6,60 €
- 

Bei Umbestellung der Gerichte berechnen wir 0,50 €

Unsere Bratkartoffeln werden mit Speck und Zwiebeln gebraten

## FLEISCHGERICHTE

### Aus der Pfanne und vom Grill

28	Schweinerückensteak mit hausgemachter Kräuterbutter, Salatumlage und Pommes Frites	22,50 €
29	Schweinerückensteak „Ungarischer Art“ mit Paprika, Zwiebeln, Pilzen, Rahmsauce und Pommes Frites	24,50 €
30	„Leberpfeffertopf“ Zartes Lebergeschnetzeltes vom Rind mit einer Lauch-Pfeffersauce und dazu Butterreis.	19,50 €
31	„Schlemmerteller“ Schweinelendchen fein garniert an zwei Saucen, mit Speckbohnen und Pommes Frites	27,50 €
32	So muss Steak! Rumpsteak mit frischen Pilzen und Zwiebeln, Kräuterjus und Pommes Frites	32,50 €

---

## KINDERGERICHTE

145	Kinderportion Fish and Chips Seelachsfilet paniert mit Remoulade und Pommes Frites	11,90 €
146	Portion Pommes Frites	4,80 €
148	Milchreis mit Zimt und Zucker	7,90 €
149	Milchreis mit heißen Kirschen	8,50 €
150	Milchreis mit Apfelmus	8,50 €