

Unsere Empfehlung

„Hausgemachtes Wildgulasch“

Rosenkohl · Salzkartoffeln
gebratene Champignons

€ 17,90

Regional-Rustikal vom Rodenäser Biorind

„Friesen Osso buco“

Geschmorte Beinscheiben
Rahmweißkohl · Salzkartoffeln

€ 18,50

„Rindfleisch in Meerrettich“

Gekochte Rinderbrust
grüne Bohnen · Wurzelgemüse · Salzkartoffeln

€20,50



Unsere hausgemachten Suppen (0,3 l)

Tomatencremesuppe

„Helgoländer Art“

€ 5,50

Büsumer Krabbensuppe

Dillsahne

€ 7,90

Karotten-Ingwersuppe

mit Chili-Croûtons (vegetarisch)

€ 5,50

mit Curry-Huhn

€ 6,90

Vorspeisen

Frische Champignons mit Parmesan überbacken

Gartenkräuter · Baguette

€ 8,20

„Gebratene Knoblauch-Garnelen“

Baguette · Salat

11,50€

„Lachs-Crostini“

Hausgebeizter Lachs · Ciabatta · Chili · Gurke · Koriander

Dill-Senfcreme · Salat

€9,50

„Fegetascher Krabbencocktail“

Baguette

(von April bis Oktober)

€ 10,90

Kleiner gemischter Salatteller

Blattsalate · Paprika · Gurke · Tomate

€ 4,50

Rustikale Gerichte

Hausgemachter „Seemannslabskaus“

gepökelte Rinderbrust · Kartoffeln · Gurke

Rote Bete · Spiegelei · Rollmops

€ 14,90

Ofenkartoffel mit Sour Cream und Gartensalat

€ 4,90

mit gebratener Hähnchenbrust

€ 9,50

mit Räucherlachs

€ 13,20

Bauernfrühstück

Landschinken · Gewürzgurke

€ 9,50

3 Spiegeleier

Bratkartoffeln · Gewürzgurke

€ 6,00

Hausgemachtes Sauerfleisch (kalt)

Bratkartoffeln

€ 12,50

„Strammer Max“

Schinkenbrot mit Spiegelei

€ 8,80

Unsere Salate

Großer bunter Salatteller

*Verschiedene Blattsalate · Gurke · Tomate · Paprika
herzhaftes Hausdressing
wahlweise mit...*

...Kochschinken · Käse

€ 11,80

... gebratene Hähnchenbrust

€ 11,80

... gebratene Garnelen

€ 15,80

*... geräucherter Lachs und Nordseekrabben
(April bis Oktober)*

€ 16,80

Vegetarische Vielfalt

Frische gebratene Champignons

Kräuterrührei · Knoblauchbaguette · Salat

€ 11,90

„Pasta Pfanne“

Linguine · Zucchini · Kirschtomate

Paprika · Parmesan · Salat

€ 11,90

„Veggie-Burger“

Gemüsebratling · Tomate · Gurke

Käse überbacken · Wedges · Dip

11,90€

Frischer Fisch

Frisches paniertes Seelachsfilet

in der Pfanne gebraten

Salzkartoffeln · Buttersauce · Salatteller

€ 16,50

Fegetascher Fisch-Gratin

Filet vom Seelachs

mit Tomaten und frischen Kräutern überbacken

Bratkartoffeln · Salat

€16,50

„Lachs-Pasta“

frisches Lachsfilet(gebraten oder gedünstet)

Spinat in Rahm

Linguine · Salat

€ 24,80

Matjestopf „Hausfrauen Art“

3 Matjesfilets · Apfel-Zwiebelsauce · Bratkartoffeln

€ 11,90

3 Matjesfilets

grüne Bohnen · Speck · Salzkartoffeln

€ 11,90

Frisch vom Kutter

(Saisonal abhängig - von April bis Oktober)

Fangfrische Nordseescholle

in der Pfanne gebraten

Buttersauce · Salzkartoffeln · Salatteller

€ 21,90

„Büsumer Art“ mit Nordseekrabben

€ 25,50

„Wiedingharder Fischerteller“

frisch gebratene Filets

von Lachs · Kabeljau · Seelachs

buntes Wurzelgemüse · Salzkartoffeln

Weißwein-Meerrettichsauce

€ 22,50

Kabeljaufilet „provencale“

Spinat · Tomatencoulis · Parmesan · Gartenkräuter

Rosmarinkartoffeln

€ 22,50

„Kutterteller“

frische Nordseekrabben · Räucherlachs

Rührei · Bratkartoffeln · Salatteller

€ 20,50

„Halligbrot“

125g frische Nordseekrabben

Schwarzbrot · Spiegelei

€ 16,80

Unsere Schnitzelkarte

(alle Schnitzel sind vom Schwein, werden frisch paniert und gebraten)

Champignonrahmschnitzel

Champignonrahmsauce · Bratkartoffeln · Salatteller

€ 14,90

„Zigeunerschnitzel“

hausgemachte Paprikasauce · Bratkartoffeln · Salatteller

€ 14,90

„Das Lieblingsschnitzel vom Chef“

gebratene Zwiebeln und Champignons

Pommes Frites · Salatteller

€ 14,90

Schweineschnitzel „Feinschmecker“

Zwiebeln · Tomaten · überbacken mit Käse

Bratkartoffeln · Salatteller

€ 14,90

Das beste vom Lamm

Lammrückenfilet (220 g)

mit frischen Kräutern gratiniert

Tomaten-Bohnen Gemüse · Rosmarinkartoffeln

€ 28,90

Gerichte vom „Federvieh“

2 panierte Hähnchenschnitzel

*Broccoli · Champignons
Sauce Hollandaise · Kroketten*

€ 16,50

Piccata von der Hähnchenbrust

*2 Hähnchenbrustfilets im Kräuter-Parmesanmantel
Ratatouille-Gemüse · Linguine*

€ 16,50

Steaks vom Schwein

„Holzfällersteak“

*pikant gewürztes Schweinerückensteak
Champignons · Wedges · Dip
Kräuterbutter · Salatteller*

€ 15,50

„Senatorensteak“

*2 Schweinefiletsteaks · Kräuterrührei
Champignons · Bratkartoffeln · Salatteller*

€ 17,50

„Café de Paris“

*2 Schweinefiletsteaks · Gewürzkruste
Bratkartoffeln · Salatteller*

€ 17,50

„Fegetascher Filettopf“

*1 Schweinefiletsteak · 1 Rinderhüftsteak
Buntes Gemüse · gebratene Champignons
Sauce Hollandaise · Bratkartoffeln*

€ 18,50

Unsere Steaks vom Rind

(norddeutsche Färsen)

Rumpsteak (220 g)

*Zwiebeln · Kräuterbutter
Bratkartoffeln · Salatteller*

€ 23,80

„Strindberg“ (220 g)

*Rumpsteak unter einer Zwiebel-Senfkruste
Grüne Bohnen · Grilltomate · Bratkartoffeln*

€ 23,80

„Pfeffersteak“ (220 g)

*Hüftsteak · Bunte Pfefferrahmsauce
Kroketten · Salatteller*

€ 21,80

„Herrensteak“

*Hüftsteak · Zwiebeln · Champignons
Kräuterbutter · Bratkartoffeln · Salatteller*

300 g - € 25,50

400 g - € 29,50

Süße Verführung

Eisbecher „Standard“

*3 Kugeln (Vanille, Erdbeere und Schokolade)
Sahnehaube*

€ 5,50

Eisbecher „Advokat“

*3 Kugeln Vanilleeis
Eierlikör · Schokoladensauce · Schokoladenraspel · Sahnehaube*

€ 6,50

„Eisiger Nusstraum

*3 Kugeln Walnusseis
Karamellsauce · Sahnehaube · Krokant*

€ 6,50

„Klassiker mit Pfiff“

*Eierlikör-Creme Brûlée
hausgemachtes Pralineneis*

€ 8,50

Hausgemachte Vanillecrêpes

Apfelkompott · Vanilleeis · Karamellsauce

€ 8,50

Biere vom Fass

<i>Flensburger Pilsener</i>	0,30l	€ 3,30
	0,40l	€ 3,90
<i>Flensburger dunkel</i>	0,30l	€ 3,30
	0,40l	€ 3,90
<i>Alsterwasser</i>	0,30l	€ 3,30
	0,40l	€ 3,90

Flaschenbiere

<i>Flensburger Pilsener</i>	0,33l	€ 3,30
<i>Flensburger „frei“</i>	0,33l	€ 3,30
<i>Flensburger Malzbier</i>	0,33l	€ 3,30
<i>Erdinger Hefeweizen</i>	0,5l	€ 4,50
<i>Erdinger alkoholfrei</i>	0,5l	€ 4,50

Spirituosen

		2 cl
<i>Oldesloer Korn</i>	32%	€ 1,70
<i>Bommerlunder</i>	38%	€ 2,10
<i>Malteserkreuz Aquavit</i>	40%	€ 2,60
<i>Jubiläumsaquavit</i>	42%	€ 2,30
<i>Linie Aquavit</i>	41,5%	€ 2,80
<i>Hansen Rum</i>	38%	€ 2,20
<i>„De Martin“ Weinbrand (Schnaps Companie)</i>	32%	€ 2,00
<i>Asbach Uralt</i>	38%	€ 2,60
<i>Ballantine´s (Scotch)</i>	40%	€ 2,80
<i>Tullamore Drew (Irish Whisky)</i>	40%	€ 2,80
<i>Bacardi Rum</i>	37,5%	€ 2,50
<i>Krabbenschluck</i>	32%	€ 2,00
<i>Jägermeister</i>	35%	€ 2,30
<i>Underberg</i>	44%	€ 3,00
<i>Fernet Branca</i>	42%	€ 2,60
<i>Friesengeist</i>	56%	€ 3,20
<i>Grappa</i>	40%	€ 2,50
<i>Obstler</i>	40%	€ 2,50
<i>Ouzo</i>	40%	€ 2,50

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	€ 2,20
Kännchen Kaffee	€ 4,40
Tasse Kaffee koffeinfrei	€ 2,20
Kännchen Kaffee koffeinfrei	€ 4,40
Glas Tee	€ 1,90
Kännchen Tee	€ 2,80
Tasse Schokolade mit Sahne	€ 2,50

Heiße Spezialitäten

„Tote Tante“	€ 5,60
Pharisäer	€ 5,60
Irish Coffee	€ 6,00
Teepunsch	€ 2,20
Grog vom Rotwein	€ 3,50
Grog vom Rum	€ 4,50
Eisbrecher	€ 4,00

Erfrischungsgetränke

	0,20l	0,40l
Coca Cola	€ 2,30	€ 3,60
Coca Cola light	€ 2,30	€ 3,60
Fanta	€ 2,30	€ 3,60
Sprite	€ 2,30	€ 3,60
Presta	€ 2,30	€ 3,60
Spezi	€ 2,30	€ 3,60
Apfelschorle	€ 2,30	€ 3,60
Orangensaft	€ 2,30	€ 3,60
Johannisbeersaft	€ 2,50	€ 3,80
Flasche Mineralwasser feinperlig still	0,25l	€ 2,30
Flasche Mineralwasser feinperlig still	0,70l	€ 4,80
Apfelsaft	0,20l	€ 2,30
Rhabarberschorle	0,33l	€ 3,10
Weinschorle	0,25l	€ 4,20

Aperitif / Prickelndes

<i>Sherry Sandeman halbtrocken</i>	5cl	€ 3,50
<i>Martini Bianco / extra dry</i>	5cl	€ 3,50
<i>Sekt Hausmarke halbtrocken</i>	0,1l	€ 4,50
	0,75l	€ 21,00
<i>Aperol Sprizz</i>		€ 6,80
<i>Hugo</i>		€ 6,80
<i>Hugo „alkoholfrei“</i>		€ 4,60
<i>Lillet Wildberry</i>		€ 6,80

Weisswein

Grauburgunder	0,25l	€ 11,50
<i>Weingut Winter - Rheinhessen</i>	0,75l	€ 31,00
<i>Qualitätswein - trocken</i>		
<i>feine gelbe Früchte in der Nase, am Gaumen geschmeidig.</i>		
<i>erfrischend und saftig zugleich</i>		
<i>Everybody´s Darling.</i>		
Grauburgunder	0,25l	€ 7,50
<i>Weingut Stefan Rinklin</i>	0,50l	€ 13,00
<i>trocken - Baden</i>	1,00l	€ 24,00
<i>saftig und feinfruchtig mit Apfel, Pfirsich und Quitte</i>		
Weißburgunder	0,25l	€ 7,50
<i>Weingut Stefan Rinklin</i>	0,50l	€ 13,00
<i>trocken - Baden</i>	1,00l	€ 24,00
<i>frisch mit den Aromen von grünen Äpfeln und Aprikose</i>		
Riesling	0,25l	€ 7,50
<i>Weingut Johannes Ohlig</i>	0,50l	€ 13,00
<i>halbtrocken - Baden</i>	1,00l	€ 24,00
<i>süffig und vollmundig mit anregenden Aromen</i>		
<i>tropischer Früchte</i>		

Chardonnay	0,25l	€ 6,00
<i>Vanel - Aimery Cave du Sieur d'Arques</i>	0,50l	€ 11,00
<i>trocken - Pays d' Oc - Frankreich</i>	1,00l	€ 20,00
<i>frisch mit den Aromen von grünen Äpfeln und Aprikose</i>		

Roséwein

Portugieser Weißherbst „Vinision“	0,25l	€ 5,50
<i>lieblich - Pfalz</i>	0,50l	€ 9,50
<i>Weich und Rund mit den verführerisch frischen Aromen von Erdbeeren</i>	1,00l	€ 17,50

Rotwein

Dornfelder	0,25l	€ 7,00
<i>Weingut Lergenmüller</i>	0,50l	€ 12,50
<i>halbtrocken - Pfalz</i>	1,00l	€ 22,00
<i>Der Klassiker - feine schwarze Früchte und Waldbeeren Samtig weich mit zurückhaltenden Tanninen</i>		

Spätburgunder	0,25l	€ 6,00
<i>Winzergenossenschaft Bickensohl</i>	0,50l	€ 11,00
<i>halbtrocken- Baden</i>	1,00l	€ 20,00
<i>Leuchtendes Rubinrot - klare Abendstimmung im Glas Harmonisch und kräftige Aromen von Süßkirschen und Waldbeeren</i>		

Merlot	0,25l	€ 6,00
<i>Vanel - Aimery Cave du Sieur d'Arques</i>	0,50l	€ 11,00
<i>trocken - Pays d' Oc - Frankreich</i>	1,00l	€ 20,00
<i>weich und vollmundig mit fruchtigen Aromen von Kirschen, Brombeeren, Backpflaumen, dazu süßliche Vanille Ein schmackhaftes Kraftpaket aus gutem Hause!</i>		