

Rustikal-Regional

*heimische Deichlammkeule
rosa gebraten*

*Pilz-Graupenrisotto · gebratener Spargel
€ 28,50*

ganze Nordseescholle

in der Pfanne gebraten

Salzkartoffeln · Buttersauce · Salatteller

€ 26,00

„Büsumer Art“ mit Nordseekrabben

€ 31,70

Unsere Spargelkarte

frischer deutscher Stangenspargel

neue Kartoffeln · Sauce Hollandaise

wahlweise dazu...

... Kräuterrührei · Champignons € 23,50

... zweierlei Schinken € 25,50

... Schweineschnitzel · Champignons € 25,50

... Rib-Eye Steak · Champignons € 34,50

... gebratenes Lachsfilet € 31,50

Unsere hausgemachten Suppen (0,3 l)

Champignonrahmsuppe

Champignons · Croûtons · Sahnehaube

€ 6,90

Büsumer Krabbensuppe

Dillsahne

€ 9,90

Vorspeisen

Frische Champignons mit Parmesan überbacken

Gartenkräuter · Baguette

€ 10,80

Hausgemachtes Matjestatar

Vollkornbrot · Salat

€ 9,60

„Fegetascher Krabbencocktail“

Baguette

€ 13,70

Kleiner gemischter Salatteller

Blattsalate · Paprika · Gurke · Tomate

€ 5,50

Rustikale Gerichte

Hausgemachter „Seemannslabskaus“

gepökelte Rinderbrust · Kartoffeln · Gurke

Rote Bete · Spiegelei · Rollmops

€ 18,20

Ofenkartoffel mit Sour Cream und Gartensalat

€ 5,50

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen

€ 11,70

mit Räucherlachs

€ 15,80

Bauernfrühstück

Landschinken · Gewürzgurke

€ 11,20

3 Spiegeleier

Bratkartoffeln · Gewürzgurke

€ 6,80

Hausgemachtes Sauerfleisch (kalt)

Bratkartoffeln

€ 15,20

„Strammer Max“

Schinkenbrot mit Spiegelei

€ 9,90

Unsere Salate

Großer bunter Salatteller

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

...Kochschinken · Käse

€ 14,20

... gebratenen Hähnchenbruststreifen

€ 14,20

... geräucherter Lachs und Nordseekrabben

€ 19,20

Vegetarische Vielfalt

Frische gebratene Champignons

Kräuterrührei · Knoblauchbaguette · Salat

€ 15,50

„Pasta Pfanne“

Penne · Zucchini · Kirschtomate

Paprika · mit Parmesan überbacken · Salat

€ 15,50

„Veggie-Burger“

Gemüsebratling · Tomate · Gurke

Käse überbacken · Wedges · Dip

€ 15,50

Veganes Schnitzel

gebratene Zwiebeln · Champignons

Pommes · Salatteller

€ 18,20

Frischer Fisch

frisches paniertes Seelachsfilet

in der Pfanne gebraten

Salzkartoffeln · Buttersauce · Salatteller

wahlweise auch mit Speck (Finkenwerder Art)

€ 20,40

Hamburger Pannfisch

Filets vom Seelachs

Wurzelgemüse · Senfsauce · Bratkartoffeln

€ 20,80

gratiniertes Rotbarschfilet

Tomatencoulis · Ofenkartoffel · Salatteller

€ 20,80

Matjestopf „Hausfrauen Art“

3 Matjesfilets · Apfel-Zwiebelsauce · Bratkartoffeln

€ 14,80

3 Matjesfilets

grüne Bohnen · Speck · Salzkartoffeln

€ 14,80

Frisch vom Kutter

Fangfrische Nordseescholle

in der Pfanne gebraten

Buttersauce · Salzkartoffeln · Salatteller

€ 26,00

„Büsumer Art“ mit Nordseekrabben

€ 31,70

„Lachs-Pasta“

Penne · Lachswürfel · Spinat

Wurzelgemüse · Sahnesauce · Salatteller

€ 26,80

„Kutterteller“

frische Nordseekrabben · Räucherlachs

Rührei · Bratkartoffeln · Salatteller

€ 26,30

„Halligbrot“

120g frische Nordseekrabben

Schwarzbrot · Spiegelei

€ 21,70

Unsere Schnitzelkarte

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

Champignonrahmschnitzel

Champignonrahmsauce · Bratkartoffeln · Salatteller

€ 18,50

„Zigeunerschnitzel“

hausgemachte Paprikasauce · Bratkartoffeln · Salatteller

€ 18,50

„Das Lieblingschnitzel vom Chef“

gebratene Zwiebeln und Champignons

Pommes Frites · Salatteller

€ 18,50

Schweineschnitzel „Feinschmecker“

Zwiebeln · Tomaten · überbacken mit Käse

Bratkartoffeln · Salatteller

€ 18,50

Gerichte vom „Federvieh“

2 panierte Hähnchenschnitzel

*Broccoli · Champignons
Sauce Hollandaise · Kroketten*

€ 19,80

mediterrane Hähnchenpfanne

*Hähnchenbrust · Ratatouille · Penne
mit Parmesan überbacken · Salat*

€ 19,80

Steaks vom Schwein

„Holzfällersteak“

pikant gewürztes Schweinerückensteak

*Champignons · Wedges · Dip
Kräuterbutter · Salatteller*

€ 19,20

„Senatorensteak“

*2 Schweinefiletsteaks · Kräuterrührei
Champignons · Bratkartoffeln · Salatteller*

€ 21,30

„Café de Paris“

*2 Schweinefiletsteaks · Gewürzkruste
Bratkartoffeln · Salatteller*

€ 21,30

„Fegetascher Filettopf“

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

€ 22,50

Unsere Steaks vom Rind

(norddeutsche Färs)

Rumpsteak (220 g)

*Zwiebeln · Kräuterbutter
Bratkartoffeln · Salatteller*

€ 28,30

„Strindberg“ (220 g)

*Rumpsteak unter einer Zwiebel-Senfkruste
Champignons · Grilltomate · Bratkartoffeln
Salatteller*

€ 28,30

„Pfeffersteak“ (220 g)

*Hüftsteak · bunte Pfefferrahmsauce
Kroketten · Salatteller*

€ 26,40

„Herrensteak“

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

300 g - € 30,50

400 g - € 36,00

Süße Verführung

Eisbecher „Standard“

3 Kugeln (Vanille, Erdbeere und Schokolade)

Sahnehaube

€ 6,20

Eisbecher „Advokat“

3 Kugeln Vanilleeis

Eierlikör · Schokoladensauce · Schokoladenraspel · Sahnehaube

€ 7,30

„Eisiger Nusstraum“

3 Kugeln Walnusseis

Karamellsauce · Sahnehaube · Krokant

€ 7,30

„Klassiker aus Frankreich“

Crème Brûlée

hausgemachtes Pralineneis

€ 9,50

Hausgemachte Vanillecrêpes

Apfelkompott · Vanilleeis · Karamellsauce

€ 9,50

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>Flensburger Alsterwasser „alkoholfrei“</i>	0,33l	€ 3,30
<i>Schneider Weisse Hefeweizen original (Tap 7)</i>	0,5l	€ 4,50
<i>Schneider Weisse alkoholfrei (Tap 3)</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>„de Martín“ Weinbrand (Schnaps Companie)</i>	32%	€ 2,00
<i>Asbach uralt</i>	38%	€ 2,60
<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
<i>Helbing Kümmel</i>	35%	€ 2,50
<i>Tante Ella</i>	38%	€ 2,50

Heisse Getränke

<i>Tasse Kaffee</i>	€ 2,20
<i>Kännchen Kaffee</i>	€ 4,40
<i>Tasse Kaffee koffeinfrei</i>	€ 2,20
<i>Kännchen Kaffee koffeinfrei</i>	€ 4,40
<i>Espresso</i>	€ 2,20
<i>Doppelter Espresso</i>	€ 3,80
<i>Cappuccino</i>	€ 2,80
<i>Latte Macchiato</i>	€ 3,80
<i>Glas Tee</i>	€ 1,90
<i>Kännchen Tee</i>	€ 2,80
<i>Tasse Schokolade mit Sahne</i>	€ 2,50

Heiße Spezialitäten

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

Erfrischungsgetränke

	0,20l	0,40l
<i>Coca Cola</i>	€ 2,30	€ 3,60
<i>Coca Cola Zero</i>	€ 2,30	€ 3,60
<i>Fanta</i>	€ 2,30	€ 3,60
<i>Sprite</i>	€ 2,30	€ 3,60
<i>Presta</i>	€ 2,30	€ 3,60
<i>Spezi</i>	€ 2,30	€ 3,60
<i>Apfelsaft</i>	€ 2,30	€ 3,60
<i>Apfelschorle</i>	€ 2,30	€ 3,60
<i>Orangensaft</i>	€ 2,30	€ 3,60
<i>Johannisbeersaft</i>	€ 2,50	€ 3,80
<i>Flasche Mineralwasser feinperlig still</i>	0,25l	€ 2,30
<i>Flasche Mineralwasser feinperlig still</i>	0,70l	€ 4,80
<i>Rhabarberschorle</i>	0,33l	€ 3,10
<i>Weinschorle</i>	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
<i>Andalö Sprizz</i>		€ 6,80

Weisswein

Grauburgunder	0,25l	€ 7,50
Weingut Stefan Rinklin	0,50l	€ 13,00
trocken - Baden	1,00l	€ 24,00
<i>saftig und feinfruchtig mit Apfel, Pfirsich und Quitte</i>		

Weissburgunder	0,25l	€ 7,50
Weingut Stefan Rinklin	0,50l	€ 13,00
trocken - Baden	1,00l	€ 24,00
<i>frisch mit den Aromen von grünen Äpfeln und Aprikose</i>		

Riesling	0,25l	€ 7,50
Weingut Johannes Ohlig	0,50l	€ 13,00
halbtrocken - Baden	1,00l	€ 24,00
<i>süffig und vollmundig mit anregenden Aromen tropischer Früchte</i>		

Chardonnay	0,25l	€ 6,00
Vanel - aimery cave du sieur d'arques	0,50l	€ 11,00
trocken - pays d' oc - Frankreich	1,00l	€ 20,00
<i>frisch mit den Aromen von grünen Äpfeln und Aprikose</i>		

Roséwein

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

Spätburgunder Weißherbst Rosé	0,25l	€ 7,50
Halbtrocken - Baden	0,50l	€ 13,00
	1,00l	€ 24,00

Rotweín

Dornfelder

Weingut Lergenmüller

halbtrocken - Pfalz

*Der Klassiker - feine schwarze Früchte und Waldbeeren
samtig weich mit zurückhaltenden Tanninen*

0,25l

€ 7,00

0,50l

€ 12,50

1,00l

€ 22,00

Spätburgunder

Winzergenossenschaft Bickensohl

Halbtrocken- Baden

Leuchtendes rubinrot - klare Abendstimmung im glas

harmonisch und kräftige Aromen von Süßkirschen und Waldbeeren

0,25l

€ 6,00

0,50l

€ 11,00

1,00l

€ 20,00

Merlot

Vanel - aimery cave du sieur d'arques

trocken - pays d'oc - Frankreich

Weich und vollmundig mit fruchtigen Aromen

*von Kirschen, Brombeeren, Backpflaumen, dazu süßliche Vanille
ein schmackhaftes Kraftpaket aus gutem Hause!*

0,25l

€ 6,00

0,50l

€ 11,00

1,00l

€ 20,00