

## Mittagskarte bis 17.00 Uhr

Hausgemachte Eintöpfe 4,10 Terrine	8,50€
Original Berliner Currywurst / Pommes Frites 4,9,11	8,90€
Kleine gebratene Scholle / Speckkartoffelsalat 7,10	10,90€
Lammbratwürste / Sauerkraut / Bratkartoffeln	12,80€
Spanferkelhaxe 7,10 Rahmsauerkraut/Dunkelbiersauce/Bratkartoffeln	12,90€
Rinderleber 10 Kartoffelpüree/ Apfelmus / Zwiebelsauce	13,50€
Butterfischfilet 4,10 tomatisierte Fussellini/Bärlauchpesto/Parmesan	14,80€
„Hamburger Schnitzel“ 10 Spiegelei / Bratkartoffeln	14,90€

Erklärung der Allergene erhalten Sie auf Nachfrage



## Suppen & Vorspeisen

Rinderconsommé mit ordentlich was drin	6,50€
Cappuccino von der Tomate 10	7,50€
Bouillabaise von Nordseefischen 10/ Aioli / Baguette	9,50€
Portion Knobli - Baguette	4,00€
Bruschetta	8,50€
Hauseingelegter Schafskäse im Weckglas / Hausbrot	10,90€
„Friesen- Tappas“ 7,10 eingelegte Muscheln/ Schafskäse/ Garnelencocktail/ Hausbrot	13,50€
Hausgebeizter Graved Lachs/Wasabi-Gurken/Hausbrot 7,10	12,80€
Seenot Salat / Parmesandressing 10, und wahlweise mit ...	
- eingelegtem Schafskäse	13,90€
- Hähnchenbrust	14,80€
- gebratenen Fischfilets	16,90€

## Aus dem Meer

Matjestopf „Hausfrauen Art“ 4, 7, 10 mit Bratkartoffeln	14,50€
„Kalter Friese“ 3, 4, 7, 10 Matjes/ Bismarckhering/ Graved Lachs / Brathering/ Garnelencocktail/ Tunke/ Bratkartoffeln	17,50€
Nordseescholle/ Salzkartoffeln / Salat 10 - mit fester Butter	19,50€
- mit gebratenem Speck	20,80€
- Portion Krabben 4 zur Scholle	4,50€
Seenot's „Pannfisch“ gebratene Filets auf Bratkartoffeln / deftige Sauce aus Speck/ Zwiebeln / Senf / Gewürzgurke 4, 7, 10	17,50€
Gebratenes Dorschfilet Rote Bete- Schaum/ Broccoli / Rosmarinkartoffeln 7, 10	21,80€
Lachsfilet gerösteter Sesam/ Pappardelle/ Basilikumrahm/ Salat 10	22,80€
Heilbuttfilet Steinpilz- Risotto 10/ Hummerschaum/ Wakame Algensalat 4	24,50€

## Vom Land

Hausgemachtes Sauerfleisch im Weckglas 4,10 Bratkartoffeln/ Remouladensauce	14,90€
Gebratene Maishähnchenbrust 10 Gemüse/ Steinpilzrahm/ Pommes frites	18,90€
Roastbeef ( kalt- in dünnen Scheiben serviert) Bratkartoffeln/ Remouladensauce 10	19,50€
BBQ Spare- Ribs vom Rind 10 Krautsalat / Pommes frites	20,50€
Kalbsleber 10 Balsamico-Zwiebeln/Kartoffelpüree/ Calvados-Apfelmus	20,80€
Wiener Schnitzel vom Kalb 10 Pommes frites / Salat	21,90€
Rumpsteak vom Husumer Rind (ca. 220gr.) Steinpilz- Rahm 10/ Kroketten / Salat	25,50€
<u>Seemann's Leibgericht</u> Labskaus „ Seenot Art“ 2, 4, 7, 9,10 dazu Bismarckhering/ Rote Bete/ Gewürzgürkchen/ Spiegelei	14,90€

## Vegetarisch

„Quesadillas“ 10 Weizenmehltortilla mit Käse gefüllt/ Sauerrahm/Salat	13,80€
Asia- Nudeln 10 frisches Gemüse / Cashewkernen	13,80€
Kartoffel-Möhren-Rösti 10/ Steinpilzrahm	13,80€
Taco-Salat 10 geräucherter Tofu / Rote Bete Humus	15,50€

## Für die Kleinen ( bis 12 Jahre ...)

Portion Pommes frites	3,90€
Nudeln Bolognese 10	6,50€
Hähnchen-Nuggets/ Pommes frites	6,90€
„Fisch & Chips“ 10	6,90€
Hamburger/ Pommes frites 10	7,90€
Schnitzel / Pommes frites/ Broccoli 10	7,90€

Täglich auf Vorbestellung

Frische Nordsee- Seezunge

Ofenfrische Holsteiner Ente und Lammhaxe



## Süßes

### Langnese Carte d`Or

Bourbon- Vanille / Walnuss / Erdbeer-Lemon-Sorbet	
je Kugel	2,00€
Portion Schlagsahne	0,80€

„Kalter Italiener“ <sup>1,10</sup>	5,50€
doppelter Espresso mit Vanilleeis	

Rote Grütze/ Vanillesauce <sup>4,9,10</sup>	5,90€
---	-------

Crème brûlée <sup>10</sup>	5,90€
----------------------------	-------

Schoko-Crumble /Mango-Ragout/Kokosschaum <sup>5,7,10</sup>	7,50€
--	-------

Tiramisu von Matcha-Tee <sup>10</sup>	9,00€
---------------------------------------	-------

1. coffeinhaltig 2. mit Farbstoff 3. chininhaltig 4. Konservierungsstoff 5. Ingwerhaltig  
6. Phenylalaminquelle ( Aspartam) 7. Süßungsmittel 8. Sulfite 9. Antioxidationsmittel  
10. Milcheiweiß/ Eiklar/Sojaweiß/flüssiges Eiweiß/ Stärke  
11. Geschmacksverstärker

