

Mittagskarte bis 17.00 Uhr

Hausgemachte Eintöpfe ^{4,10}	7,90€
Original Berliner Currywurst / Pommes Frites ^{4,9,11}	8,90€
Kleine gebratene Scholle / Speckkartoffelsalat ^{7,10}	11,90€
Lammbratwürste / Sauerkraut / Bratkartoffeln	13,80€
Spanferkelhaxe ^{7,10} Rahmsauerkraut/Dunkelbiersauce/Bratkartoffeln	13,90€
Rinderleber ¹⁰ Kartoffelpüree/ Apfelmus / Zwiebelsauce	13,90€
„Hamburger Schnitzel“ ¹⁰ Spiegelei / Bratkartoffeln	15,90€
Butterfischfilet ^{4,10} tomatisierte Fussellini/Bärlauchpesto/Parmesan	16,80€

Erklärung der Allergene erhalten Sie auf Nachfrage

Suppen & Vorspeisen & Salate & Vegetarisch

Rinderconsommé	6,50€
Tomatensuppe mit Basilikumschaum 10	7,50€
Bouillabaise von Nordseefischen / Aioli / Baguette 10	9,50€
Portion Knobi-Baguette 10	4,00€
Bruschetta 10	8,90€
Avocado-Tatar auf Rote Bete Carpaccio / Baguette 10	13,90€
Gratinierter Ziegenkäse / Tomatenmarmelade/ Blattsalat	14,50€
Seenot Salat / Balsamico-Dressing und wahlweise mit	
- Maishuhnbrust	15,80€
- gebratenen Fischfilets	16,90€
Portion Süßkartoffel-Pommes / Aprikosen-Chili-Dip	5,90€
Portion Kartoffel-Dippers / Trüffel-Mayonnaise/Parmesan	6,90€
„Quesadillas“ 10	
Weizenmehltortilla mit Käse gefüllt / Sauerrahm / Salat	13,90€
Kartoffel-Möhren-Röst 10/ Steinpilzrahm	13,90€
Asia - Nudeln 10/frisches Gemüse/Cashewkerne / Räuchertofu	16,80€
Gebackene Tofurolle /	
Petersilien-Cous-Cous/ Salat/ Rote-Bete-Humus	16,80€

Aus dem Meer

Nordseescholle / Salzkartoffeln / Salat¹⁰

- mit fester Butter 20,50€
- mit gebratenem Speck 21,90€
- Portion Krabben ⁴zur Scholle 4,90€

Seenot's Pannfisch ,

gebratene Fischfilets auf Bratkartoffeln / deftige Sauce aus Speck,

Zwiebeln , Senf und Gewürzgurke ^{4,7,10} 17,90€

Gebratenes Dorschfilet ^{7,10}

Rote -Bete- Schaum / Broccoli / Rosmarinkartoffeln 23,90€

Lachsfilet /¹⁰

gerösteter Sesam/ Pappardelle/ Basilikumrahm/Salat 24,90€

Heilbuttfilet /^{4,10}

Steinpilz-Risotto / Hummerschaum / Wakame Algensalat 25,50€

Täglich auf Vorbestellung

Nordsee-Seezunge & Ofenfrische Holsteiner Ente

Vom Land

Hausgemachtes Sauerfleisch im Weckglas ^{4,10} Bratkartoffeln / Remouladensauce	14,90€
Labskaus „Seenot Art“ ^{2,4,7,9,10} dazu Bismarckhering/ Rote Bete/Gewürzgürkchen/ Spiegelei	14,90€
Gebratene Maishuhnbrust / ¹⁰ Gemüse / Steinpilzrahm / Pommes frites	18,90€
Roastbeef (kalt - in dünnen Scheiben serviert) Bratkartoffeln/ Remouladensauce ¹⁰	19,80€
Kalbsleber / Balsamico-Zwiebeln/ ¹⁰ Kartoffelpüree/ Calvados- Apfelmus	21,90€
Wiener Schnitzel vom Kalb / Pommes frites / Salat ¹⁰	21,90€
BBQ Spare - Ribs vom Rind / Krautsalat / Pommes frites ¹⁰	22,50€
Ochsenbäckchen / Vichy-Karotten/ Sellerie-Kartoffelpüree/ Burgunder-Schoko-Jus	24,90€
Rumpsteak vom Husumer Rind / Steinpilzrahm ¹⁰ / Kroketten/ Salat	25,50€

Für 2 Personen

Tomahawk vom Husumer Rind, Gemüse, Kartoffel-Gratin und zwei Saucen	pro 100 gr.	4,10€
--	-------------	-------

Für die Kleinen (bis 12 Jahre)

Portion Pommes frites	4,50€
Nudeln Bolognese ¹⁰	7,50€
Hähnchen-Nuggets / Pommes frites	8,00€
„Fisch & Chips“ ¹⁰	8,00€
Hamburger/ Pommes frites ¹⁰	8,50€
Schnitzel/ Broccoli /Pommes frites ¹⁰	8,50€

Süßes

Langnese Carte d'Or

Bourbon-Vanille / Walnuss/ Kirsch-Sorbet

je Kugel	2,00€
Portion Schlagsahne	0,80€

„Kalter Italiener“ / ^{1,10}

doppelter Espresso mit Vanilleeis 5,90€

Rote Grütze / Vanillesauce ^{4,9,10} 5,90€

Crème brûlée von der Tonka-Bohne ¹⁰ 6,90€

Schoko-Crumble/ Mango-Ragout/ Kokosschaum ¹⁰ 6,90€

Kaiserschmarrn ¹⁰

mit hausgemachtem Heidelbeer-Kompott / Vanilleeis 8,50€

1.coffeinhaltig 2. mit Farbstoff 3.chininhaltig 4.Konservierungsstoff 5. Ingwerhaltig 6. Phenylalaminquelle (Aspartam)

7.Süßungsmittel 8. Sulfite 9. Antioxidationsmittel 10. Milcheiweiß/ Eiklar/Sojaeiweiß/flüssiges Eiweiß/ Stärke

11. Geschmacksverstärker