

Zusätzliche Mittagskarte bis 16:30 Uhr

Hausgemachte Eintöpfe ^{4,10}	7,90€
Original Berliner Currywurst/ Kartoffel-Dippers ^{4,9,11}	9,50€
Kleine gebratene Scholle/ Speckkartoffelsalat ¹⁰	13,50€
Lammbratwürste/ Rahmsauerkraut ¹⁰ / Bratkartoffeln	14,50€
Spanferkelhaxe ¹⁰ Rahmsauerkraut/ Dunkelbiersauce/ Bratkartoffeln	15,90€
Sauerfleisch/ Remoulade ¹⁰ / Bratkartoffeln	15,90€
„Hamburger Schnitzel“ ¹⁰ Spiegelei/ Bratkartoffeln	16,90€
Butterfischfilet ^{4,10} tomatisierte Fussellini/ Bärlauchpesto/ Parmesan	17,90€

Erklärung der Allergene erhalten Sie auf Nachfrage

Suppen / Vorspeisen / Salate / Vegetarisch

Rinderconsommé	6,50€
Bouillabaise von Nordseefischen/ Aioli/ Baguette 10	9,50€
Portion Knobi-Baguette 10	4,00€
Bruschetta 10 mit Parmesan	8,90€
„Friesen-Tappas“/10 marinierte Muscheln/ Schafskäse/ Matjestatar/ Baguette	13,50€
Avocado-Tatar auf Rote Bete Carpaccio/ Baguette 10	13,90€
Gratinierter Ziegenkäse/ Tomatenmarmelade/ Blattsalat	14,50€
Seenot Salat/ Balsamico-Dressing und wahlweise mit ...	
- Hähnchenbrust	16,90€
- gebratenen Fischfilets	17,50€
Portion Süßkartoffel-Pommes/ Aprikosen-Chili-Dip 10	6,50€
Portion Kartoffel-Dippers/10 Trüffel-Mayonnaise/ Parmesan	7,50€
Burrata 4,10/ Farinata/ Tomate/ Pesto	14,50€
„Quesadillas“ 10 Weizenmehltortilla mit Käse gefüllt/ Sauerrahm/ Salat	15,50€
Kartoffel-Möhren-Rösti 10/ Steinpilzrahm	15,50€

Aus dem Meer

Nordseescholle/ Salzkartoffeln/ Salat ¹⁰	
- mit fester Butter	23,90€
- mit gebratenem Speck	24,90€
- Portion Krabben ⁴ zur Scholle	4,90€
Gebratenes Dorschfilet ^{7,10}	
Rote-Bete-Schaum/ Gemüse/ Rosmarinkartoffeln	26,90€
Lachsfilet ¹⁰	
Wasabi-Crunch/ Gemüse/ Asia-Nudeln/ Teriyaki-Sauce	26,90€
Fischpfanne ¹⁰	
Filet von Lachs/ Butterfisch und Dorsch mit Garnele/ Dijon-Senfsauce/ Gemüse/ Bratkartoffeln	27,90€
Nordsee-Seezunge/ ¹⁰ Rosmarinkartoffeln/ Gurkensalat ⁷	42,50€

Vom Land

Labskaus „Seenot Art“^{2,4,7,9,10}

dazu Bismarckhering/ Rote Bete/ Gewürzgürkchen/ Spiegelei 16,90€

Unsere Seenot-Burger/¹⁰

mit Aprikosen-Chili-Dip & Süßkartoffel-Pommes 18,50€

- klassisch mit Rind & Bacon

- vegetarisches Beyond Meat

Kalbsleber/ Balsamico-Zwiebeln/¹⁰

Pastinaken-Kartoffelstampf/ Calvados-Apfelmus 23,50€

Wiener Schnitzel vom Kalb/¹⁰

Kartoffel-Dippers/ Gurkensalat ^{7/} Preiselbeeren 24,50€

BBQ Spare-Ribs vom Rind/

Krautsalat^{4/} Kartoffel-Dippers¹⁰ 24,50€

Ochsenbäckchen/ Vichy-Karotten/

Pastinaken-Kartoffelstampf^{10/} Burgunder-Schoko-Jus 25,90€

Rib-Eye-Steak vom Husumer Rind (ca.300g)/

Steaksauce/ Kräuterbutter/ Kartoffel-Dippers/ Salat 28,90€

Täglich auf Vorbestellung

Tomahawk vom Husumer Rind (für 2 Personen)/ Gemüse/

Kartoffel-Gratin/ zwei Saucen pro 100 gr. 4,50€

Ofenfrische halbe Ente/ Rotkohl/ Klöße/ Sauce

23,50€

Für die „Kleinen“ (bis 12 Jahre)

Portion Kartoffel-Dippers Port. Mayo/Ketchup	5,50€
Nudeln Bolognese ¹⁰ mit Parmesan	8,50€
Hähnchen-Nuggets/ Kartoffel-Dippers Port. Mayo/ Ketchup	9,00€
„Fisch & Chips“ ¹⁰ Port. Mayo/ Ketchup	9,00€
Hamburger/ Kartoffel-Dippers ¹⁰ Port. Mayo/ Ketchup	9,00€
Schnitzel/ Gemüse/ Kartoffel-Dippers ¹⁰ Port. Mayo/ Ketchup	9,00€
Portion Mayo/ Ketchup zusätzlich pro Glas/ Sorte	0,70€

Süßes

Langnese Carte d'Or ¹⁰		
Bourbon-Vanille/ Walnuss/ Sorbet		
	je Kugel	2,50€
	Portion Schlagsahne	1,00€
Rote Grütze/ Vanillesauce ^{4,9,10}		6,50€
„Kalter Italiener“ ^{1,10}		
doppelter Espresso mit Vanilleeis		7,00€
Crème brûlée von der Tonka-Bohne ¹⁰		7,00€
Schoko-Crumble/ Mango-Ragout/ Kokosschaum ¹⁰		7,50€
Halbflüssiger Schokokuchen/ Mango-Ragout/ Vanillesauce ¹⁰		8,00€
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/Sojaweiß/flüssiges Eiweiß/ Stärke

11. Geschmacksverstärker