

Suppen / Vorspeisen

Steinpilz-Consommé mit Ravioli	A,C,K	9,50 €
Pikanter Fischtopf / Hummerrahm / Koriander-Schmand / Knobi-Baguette	A,B,D,G,K,3	
wahlweise	- als Vorspeise	15,00 €
	- als Hauptspeise	25,00 €
Portion Knobi-Baguette	A,G,10	5,50 €
Portion Süßkartoffel-Pommes / Aprikosen-Chili-Dip	G,10	7,00 €
Portion Kartoffel-Dippers / Trüffel-Mayonnaise / Parmesan	C,G	9,00 €
Bruschetta / Parmesan	A,10	13,00 €
Avocado-Tartar / Rote Bete Carpaccio	C,E,10,I	16,00 €
Gratinierter Ziegenkäse / Tomatenmarmelade / Blattsalat	G	16,00 €
„Friesen-Tappas“ / marinierte Muscheln / Schafskäse / Matjestatar / Baguette	A,D,G,J,K,L,10	17,00 €
Thunfisch Sashimi	A,C,D,E,F,M,2,5	17,00 €

Salate / Vegetarisch

Seenot Bowl		
Rote Bete / Hummus / Linsensalat / Wildkräuter / Tomate / Zwiebel / Parmesan	10	
wahlweise	- Veggie	19,00 €
	- mit Hähnchenstreifen	23,00 €
	- mit Fischfilets	25,00 €
Quesadillas / Salat / Sauerrahm	A,10	18,00 €
Kartoffel-Möhren-Rösti / Steinpilzrahm / Salat	C,G,10	18,00 €
Rotes Linsen Curry / Falaffelbällchen	A,C,G,10	20,00 €
Spicy-Vodka Pasta / Mozzarella / Parmesan	A,C,G,10	22,00 €

Aus dem Meer

Nordseescholle / Salzkartoffeln / Salat / wahlweise	A,D,G,10 - mit zerlassener Butter - mit gebratenem Speck	30,00 € 32,00 €
Portion Krabben zur Scholle	B,4	6,00 €
Garnelen / Asia-Nudeln / Gemüse	A,B,C,F,K,5,10,11	30,00 €
Gebratenes Dorschfilet / Rote-Bete-Schaum / Gemüse / Rosmarinkartoffeln	A,D,G,7,10	30,00 €
Lachsfilet / Wasabi-Crunch / Gemüse / Asia-Nudeln / Teriyaki-Sauce	A,C,D,E,F,G,H,I,2,10	30,00 €
Fischpfanne - dreierlei Fischfilets mit Garnele / Dijon-Senfsauce / Gemüse / Bratkartoffeln	A,B,D,G,K,L,2,10	30,00 €
Nordsee-Seezunge / Rosmarinkartoffeln / Gurkensalat	A,D,7,10	55,00 €

Vom Land

Seenot-Burger / Aprikosen-Chili-Dip / Süßkartoffel-Pommes 10 wahlweise - klassisch mit Rind & Bacon A,C,G - vegetarisches mit Beyond Meat	22,00 €
Kalbsleber / Balsamico-Zwiebeln / Pastinaken-Kartoffelstampf / Calvados-Apfelmus A,10	28,00 €
Wiener Schnitzel vom Kalb / Kartoffel-Dippers / Gurkensalat / Preiselbeeren A,7,10	28,00 €
BBQ Spare-Ribs vom Rind / Krautsalat / Kartoffel-Dippers A,C,G,4,10	29,00 €
Ochsenbäckchen / Vichy-Karotten / Pastinaken-Kartoffelstampf / Burgunder-Schoko-Jus G,K,10	30,00 €
Rib-Eye-Steak vom Husumer Rind (ca. 300g) / Steaksauce / Kräuterbutter / Kartoffel-Dippers / Salat G,K,L	36,00 €

TÄGLICH AUF VORBESTELLUNG

Tomahawk vom Husumer Rind (für 2 Personen) / Gemüse / Kartoffel-Gratin / zwei Saucen G,K	pro 100 gr. 7,00 €
Ofenfrische halbe Ente / Rotkohl / Klöße A,C,K	28,50 €

Für die Kleinen (bis 12 jahre)

Portion Kartoffel-Dippers / Port. Mayo / Ketchup	C,F,4,9	6,00 €
Nudeln Tomatensauce mit Parmesan	A,C,G,10	9,00 €
Hähnchen-Nuggets / Kartoffel-Dippers / Port. Mayo / Ketchup	A,C,F,4,9	10,00 €
„Fisch & Chips“ / Port. Mayo / Ketchup	A,C,D,F,4,9	10,00 €
Hamburger / Kartoffel-Dippers / Port. Mayo / Ketchup	A,C,F,4,9	10,00 €
Schnitzel / Gemüse / Kartoffel-Dippers / Port. Mayo / Ketchup	A,C,F,G,2,4,9,10	11,00 €
Portion Mayo	C,F,L,4,9 / Ketchup	K,4,7,9
	zusätzlich pro Glas / Sorte	1,00 €

Süßes

Rote Grütze mit Vanillesauce	C,G,4,9,10	8,00 €
„Kalter Italiener“ doppelter Espresso mit Vanilleeis	G,1,10	7,50 €
Crème brûlée von der Tonka-Bohne	C,G,I,10	9,50 €
Halbflüssiger Schokokuchen mit Mango-Ragout & Vanillesauce	A,C,G,H,I,10	11,00 €
Salzkaramel-Parfait mit Rhabarberkompott	C,G,I,7,10	11,00 €
Kaiserschmarrn mit hausgem. Heidelbeer-Kompott & Vanilleeis	A,C,G,H,I	12,00 €
Kugel Sorbet mit Charles Heidsieck Champagner	A,C,E,H,8	12,50 €
Espresso Martini	1,2	12,50 €

Heißgetränke - ohne und mit „Schuß“

Espresso 1	3,00€
Doppelter Espresso 1	5,50€
Cappuccino 1,10	4,00€
Heimbs Kaffee 1	4,00€
Café Crème 1	4,00€
Milchkaffee 1,10	4,50€
Latte Macchiato 1,10	4,50€
Heiße Schokolade mit Schlagsahne 10	5,00€
Glühwein ohne Schuss	4,50€
Glühwein mit Schuss (2cl Schuß Hansen-Rum oder Amaretto)	6,00€
Pharisäer (4cl Hansen-Rum) 1,10	8,00€
Lumumba (4cl Hansen-Rum) 1,10	8,00€
Irish Coffee (4cl Tullamore Dew) 1,10	8,00€
„Sylter Schokotraum“ (4cl Baileys) 1,2,10	8,00€
„Schoko mit Amaretto“ (4cl Amaretto) 10	8,00€

Dallmayr Tea Pocket

Frieslandmischung / Schwarzer Tee	4,00€
Japan Sencha / Grüner Tee	4,00€
Orange-Maracuja / Früchte Tee	4,00€
Rooibos Vanille / Rooibos Tee	4,00€
Frischer Ingwer-Minz-Tee	5,80€

Alkoholfreie Getränke

Magnus Mineralbrunnen (feinperlig oder still)	0,25l	3,40€		0,75l	7,90€
Coca Cola 1,2 Fanta 2,4 Sprite 4					
Coca Cola Zero 1,2,6,7 Mezzo Mix 1,2,4	0,2l	3,50€		0,40l	5,50€
Schweppes Bitter Lemon 3 Tonic Water 3					
Ginger Ale 5 Ginger Beer 5 Wild Berries 4,7				0,20l	3,80€
Granini Säfte & Nektare* : Apfelsaft (trüb), Rhabarber*-, Maracuja*- und Johannisbeernektar* (Alle Säfte bzw. Nektare auch als Schorle!)	0,2l	3,50€		0,40l	5,50€
Holunderschorle / erfrischend mit Minze und Limette				Karaffe 0,5l	7,20€

Alkoholfreie Aperitifs

Gin-Tonic / Tanqueray 0.0 / Schweppes Tonic Water	9,80€
FLUÈRE / Raspberry Gin mit Schweppes Tonic Water	9,80€

Aperitifs

Sherry Sandemann (trocken) 8	5cl	5,00€
Martini Bianco 8	5cl	5,00€
Graham's 10 Years Old Tawny Port	5cl	6,50€
Aperol Spritz 2,3,8		9,80€
Lillet Wild Berry		9,80€
„Port-Tonic“ / weißer Portwein / Tonic Water		9,80€
„Moscow Mule“ / 4cl Wodka / Ginger Beer / Limette / Gurke		11,00€
Malfy Gin / Schweppes Tonic Water		11,00€
Glas Champagner Charles Heidsieck Brut Réserve 8		15,50€
Mionetto Rosé-Prosecco 11,5% vol. 8	0,10l 6,00€ 0,75l	40,00€

Biere

vom Fass

Bitburger Pils	0,25l 3,80€ 0,40l	5,90€
Krombacher Pils	0,25l 3,80€ 0,40l	5,90€
Alsterwasser / Radler	0,25l 3,80€ 0,40l	5,90€
Köstritzer Schwarzbier	0,30l 4,00€ 0,50l	5,90€

Flaschenbiere

Bitburger Pils alkoholfrei	0,33l	3,80€
Benediktiner Hefeweizen	0,50l	5,90€
Erdinger Hefeweizen hell	0,50l	5,90€
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	0,50l	5,90€
Erdinger Grapefruit alkoholfrei	0,33l	3,80€

Spirituosen (2cl)

Helbing Kümmel	35% vol.	3,80€
Absolut Wodka	40% vol.	4,00€
Linie Aquavit	41% vol.	4,00€
Molinari Sambuca	40% vol.	4,00€
Fernet Branca	39% vol.	4,00€
Grappa di Moscato Riserva	42% vol.	5,00€
Friesengeist	56% vol.	4,00€
Averna (4cl) ⁸	30% vol.	5,00€
Ramazotti (4cl) ⁸	30% vol.	5,00€
Baileys Irish Cream (4cl) ^{1,2}	17% vol.	5,00€

Obstbrände (2cl)

Scheibel Williams Edles Fass	40% vol.	6,50€
Scheibel Goldmarille Edles Fass	40% vol.	6,50€
Ziegler Alte Zwetschghe	43% vol.	9,00€
Ziegler Haselnuss	43% vol.	9,00€
Ziegler Waldhimbeere	43% vol.	9,00€

Brandy/Whisky/Rum/Cognac (2cl)

Cardenal Mendoza Gran Reserva	40% vol.	5,50€
Glenmorangie 10 J, Single Malt Scotch Whisky	40% vol.	6,50€
Pyrat XO Reserva von Anguilla, brauner Rum	40% vol.	6,50€
Hennessy	40% vol.	6,50€

Weinkarte

Weißwein 8	0,20l	0,75l
Weinschorle	6,50€	-
Seenot-Hauswein / Weißburgunder, Chardonnay & Riesling <i>Weingut Vollmer / Pfalz-Deutschland / trocken</i>	9,00€	31,00€
Weißburgunder Pfandturm <i>Weingut Dr. Köhler / Rheinhessen / trocken</i>	9,00€	32,00€
Riesling Feinherb <i>Weingut Balthasar Ress / Rheingau-Deutschland / feinherb</i>	9,50€	34,00€
Riesling Grauschiefer Tribut <i>Weingut Thanisch / Mosel-Deutschland / trocken</i>	9,00€	32,00€
Sauvignon Blanc Straight <i>Weingut Tobias Krämer / Rheinhessen / trocken</i>	9,00€	32,00€
Grauburgunder Edition Seenot <i>Weingut Tina Pfaffmann / Pfalz-Deutschland / trocken</i>	9,50€	34,00€
Roséwein 8		
Weinschorle	6,50€	-
The First Lady / Pinotage <i>Weingut Warwick Estate / Stellenbosch-Südafrika / trocken</i>	9,50€	34,00€
Emilio Rosé / Syrah, Cabernet-Sauvignon & Merlot <i>Weingut Emil Bauer / Pfalz-Deutschland / trocken</i>	9,50€	34,00€
Alie Ammiraglia <i>Weingut Frescobaldi / Italien / trocken</i>	9,50€	34,00€
Rotwein 8		
Weinschorle	6,50€	-
Primitivo / Cabernet-Shiraz <i>Weingut Terre di Campo Sasso / Apulien-Italien / trocken</i>	9,00€	33,00€
Shiraz-Cabernet <i>Weingut Kaapzicht / Stellenbosch-Südafrika / trocken</i>	9,00€	33,00€
Barbera Appassimento DOC / Barbera <i>Weingut Villa Pani / Piemont / trocken</i>	9,50€	34,00€
Los Intocables / Black Malbec <i>Weingut Finca Las Moras / Argentinien / trocken</i>	9,50€	34,00€
Champagner 8	0,10l	0,75l
Charles Heidsieck Brut Réserve <i>Heidsieck / Champagne / trocken</i>	15,50	100,00€
Charles Heidsieck Rosé Réserve <i>Heidsieck / Champagne / trocken</i>	-	115,00€
Champagne Ruinart Rosé <i>Ruinart / Champagne / trocken</i>	-	130,00€

Auf der nächsten Seite finden Sie unsere 0,75 L Flaschenweine.

Weißwein ⁸	0,75l
Weißburgunder <i>Weingut Dreissigacker / Rheinhessen / trocken</i>	38,00€
Weißburgunder Bassgeige VDP. Erste Lage <i>Weingut Franz Keller / Baden / trocken</i>	41,00€
Grauburgunder Ihringer Winklerberg VDP. Erste Lage <i>Weingut Heger / Baden / trocken</i>	38,00€
Riesling Hattenheimer Engelmansberg Erste Lage <i>Weingut Balthasar Röss / Rheingau / trocken</i>	45,00€
Riesling Weiss ERD VDP. Großes Gewächs <i>Weingut Künstler / Rheingau / trocken</i>	50,00€
Riesling Pettenthal VDP. Großes Gewächs <i>Weingut St. Antony / Rheinhessen / trocken</i>	65,00€
Riesling Pechstein VDP. Großes Gewächs <i>Weingut Bassermann-Jordan / Pfalz / trocken</i>	79,00€
Riesling Late Release <i>Weingut Rings / Pfalz / trocken</i>	38,00€
Lugana DOC <i>Weingut Santa Margherita / Venetien-Italien / trocken</i>	38,00€
Sancerre Blanc <i>Weingut Jean-Paul Balland / Loire-Frankreich / trocken</i>	40,00€
Chardonnay Privat Selection <i>Weingut Robert Mondavi / Kalifornien-USA / trocken</i>	40,00€
Terlaner Cuvée / Weißburgunder, Chardonnay & Sauvignon <i>Weingut Cantina Terlan / Südtirol-Italien / trocken</i>	48,00€
Roséwein ⁸	
The Pale Rosé <i>Weingut Chateau d'Esclans / Provence-Frankreich / trocken</i>	38,00€
Hampton Water Rosé <i>Weingut Gérard Bertrand / Languedoc-Frankreich / trocken</i>	41,00€
Whispering Angel <i>Weingut Chateau d'Esclans / Provence-Frankreich / trocken</i>	58,00€
Rotwein ⁸	
Ursprung / Cabernet Sauvignon & Merlot <i>Weingut Markus Schneider / Pfalz / trocken</i>	38,00€
Celeste Crianza / Tempranillo <i>Weingut Torres / Ribera del Duero-Spanien / trocken</i>	40,00€
Le Volte / Merlot, Sangiovese & Cabernet Sauvignon <i>Weingut Tenuta dell'Ornellaia / Toskana-Italien / trocken</i>	53,00€
Max's Shiraz-Cabernet <i>Weingut Penfolds / Australien / trocken</i>	48,00€
Cote de Beaune Village / Pinot Noir <i>Weingut Louis Jadot / Burgund-Frankreich / trocken</i>	55,00€
The Chocolate Block / Syrah, Grenache, Cinsault & Cabernet Sauvignon <i>Weingut Boekenhoutsloof / Südafrika / trocken</i>	60,00€
Marchese Chianti Classico Riserva <i>Weingut Tenuta Tignanello / Toskana-Italien / trocken</i>	71,00€

Allergene

A	Glutenhaltiges Getreide
B	Krebstiere
C	Eier
D	Fisch
E	Erdnüsse
F	Soja
G	Milch / Laktose
H	Schalenfrüchte
I	Hülsenfrüchte / Lupine
J	Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Austern, Tintenfisch)
K	Sellerie
L	Senf
M	Sesam
N	Schwefeldioxid / Sulfite

Zusatzstoffe

1	Koffeinhaltig
2	Mit Farbstoff
3	Chininhaltig
4	Konservierungsstoff
5	Ingwerhaltig
6	Phenylalaminquelle (Aspartam)
7	Süßungsmittel
8	Sulfite
9	Antioxidationsmittel
10	Milcheiweiß / Sojaeiweiß, Eiklar / flüssiges Eiweiß / Stärke
11	Geschmacksverstärker