

# *Aus dem Suppentopf*

*Selbstgemachte Tomatensuppe*  
(1+4)

*Möhren-Ingwer-Kokossuppe*  
(4)

*Büsumer-Krabbensuppe*

*Cremesuppe mit Nordseekrabben, Weinbrand  
und Sahne*

(1+2+3+4)

3 = mit Geschmacksverstärker

## *Frische Salate*

*Frischer Salatteller der Saison*  
(2+12+3)

*Fitness-Salat*

*Knackig großer frischer Salat der Saison*

*Hausdressing und ofenfrisches Baguette*

*wahlweise Thunfisch, Schafskäse, Jakobsmuscheln  
oder Putenbrust, dazu Spezial-Hausdressing und  
ofenfrisches Baguette.*

(1+2+9+12+3)

## *Seemanns Labskaus*

*aus eigener Herstellung unter Spiegelei, dazu  
zarter Matjes, Rollmops, Rote Bete und  
Gewürzgurke  
(2+3+9+2)*

## *Kutterscholle*

*Finkenwerder Art  
aus der Pfanne, in Speck gebraten, frischem  
Salatteller, zerl. Butter, Salzkartoffeln  
(11+9+4+1+12)*

## *Zanderfilet*

*in der Pfanne gebraten,  
Limetten-Kapern-Butter, frischem Salatteller,  
Salzkartoffeln  
(11+9+4+1+12)*

## *Ostsee-Lachsfilet*

*gebraten,  
mit Blattspinat, Kräuterbutter  
und Rosmarinkartoffeln  
(9+4+2)*

# *Unsere Klassiker*

## *Mixed Grill*

*Steaks vom Rind, Schwein, Putenbrust,  
Grilltomate, Speckböhnchen, Kräuterbutter  
und Bratkartoffeln*

*(4+12)*

## *Rumpsteak 200 g*

*mit Kräuterbutter, frischem Salat  
und Pommes Frites*

*(4+1+2+12)*

## *Wiener Schnitzel*

*vom Kalbsrücken, frischem Salat und  
Bratkartoffeln*

*(1+2+4)*

## *Rinderfiletsteak 200 g*

*mit frischem Salat, Kräuterbutter und  
Bratkartoffeln*

*(2+4+12)*

## *Schnitzel vom Schweinefilet*

*mit einer Champignon-Rahmsauce,  
Pommes Frites*

*(2+4+1+11+12)*

## *Schweinefilet 200 g*

*Schweinefilet mit einer Champignon-Rahmsauce,  
und Pommes Frites*

*(1+3+2+11+12)*

## *Ratsherren-Teller*

*Zwei Schweinefilets ,mit Speckböhnchen,  
Kräuterbutter und Bratkartoffeln*

*(4+12+11)*

## *Schweinefilet Gorgonzola*

*in Gorgonzola-Birnen-Walnuss-Sauce,  
Kartoffelkroketten, frischem Salat*

*(1+2+4+3+11+12)*

## *Dessert*

*Calvados-Apfelspalten, gedünstet*

*mit Vanilleeis und Walnüssen*

*(2+4+11)*

*Alle Hauptgerichte zwischen € 20,00 und € 30,00*