



Restaurant

Vorspeisen & Salate

10. Schafkäse 6,60€
paniert ^{a,c} und gebacken auf Eisbergsalat, garniert mit Zwiebeln
sowie mit 2 verschiedenen Saucen und warmem Butters toast ^a

11. Matjesfilet 5,90€
auf Schwarzbrot ^a mit Butter und Zwiebeln, Salatbeilage

38. Nordseekrabben T.P. €
auf gebuttertem Dithmarscher Schwarzbrot ^a, Salatbeilage

12. Salat-Chaos 7,40€
Eisberg, Tomate, Gurke, Weiß & Rotkraut, Bohnen, Mais, Paprika,
rote Zwiebeln

Wahlweise mit Puten- oder Rinderfiletstreifen, sowie Camembert

Unsere Dressings: Öl-Essig oder Joghurt

13. mit Putenbruststreifen 4,10 €

14. mit Rinderfiletstreifen 6,90 €

15. mit Camembert + Baguettescheiben 2,80 €

Dünnes

- 1. Krabben Rahmsuppe**^{a,g,7} 6,30 €
Original aus Büsumer Krabben⁷ mit Sahnehaube^g
- 2. Lachscremesuppe**^{a,g} „Norwegische Art“ 6,10 €
mit frischen Lachsstückchen und Schlagsahne^g
- 5. Tomatenrahmsuppe**^{a,g} „Helgoländer Art“ 5,20 €
mit Reis und Fleischklößchen, garniert mit Sahnehaube^g
- 6. Pfeffersuppe**^{a,g} „Madagaskar“ 5,50 €
mit grünem Pfeffer, Bohnen und Nudeln^{a,c}
- 7. Kräftige Hühnerbrühe** 4,90 €
mit Eierstich, Reis und Fleisch
- 8. Möhren-Ingwer-Suppe** 5,10 €
vegetarisch

zu allen Suppen servieren wir warmen Butters toast^a

Fischgerichte aus der Region

- | | |
|---|---------|
| 16. Hausgemachter Brathering
Süßsauer eingelegt mit Zwiebelringen, Bratkartoffeln | 13,30 € |
| 25. Frische grüne Heringe
mit Bratkartoffeln | 12,90 € |
| 27. Große Scholle – gebraten-
mit Bratkartoffeln | 19,30 € |
| 26. Seelachsfilet
mit Bratkartoffeln | 13,40 € |
| 30. Rotbarschfilet
mit Salzkartoffeln, Buttersauce ^g , Salatteller | 16,40 € |
| 41. Schollenfilets – in Eihülle gebraten-
Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise ^e sowie Salatteller | 15,90 € |
| 43. Lachsfilet – gebraten-
feine Senfsauce ^{a,g} , Salzkartoffeln sowie Salatteller | 16,30 € |
| 44. Filetplatte „Büsumer Art“
Schollen-, Seezungen- und Lachsfilet (Atlantik),
feine Dillsauce ^{a,g} , Salzkartoffeln sowie Salatteller | 22,50 € |
| 107. Forelle – gebraten-
mit Sahnemeerrettich ^g , Salzkartoffeln, Salatbeilage | 11,30 € |
| 832. mit ausgelassenen Speckwürfeln | 2,00 € |
| 921. mit frischen Nordseekrabben | 4,90 € |
| 902. mit Remouladensauce | 1,50 € |

heimische Spezialitäten

31. **Fischteller „Kiek in“** 13,30 €
Fischfilet in Eihülle gebraten, Hering sowie hausgemachte Kutterfrikadelle ^{a,g},
Bratkartoffeln
32. **Kutterteller** 15,80 €
mit Scholle, Hering, Seelachsfilet, Bratkartoffeln
33. **Fischpfanne „Kiek in“** 19,30 €
mit Seelachsfilet –gebraten-, Matjesfilet, Brathering süss-sauer,
belegt mit Büsumer Nordseekrabben ⁷, Bratkartoffeln
34. **Nordsee Teller** 21,30 €
Büsumer Krabbensuppe ⁷ vorweg, Scholle, Buttfilet in Eihülle,
Seelachsfilet gebraten, Bratkartoffeln
51. **Hausgemachtes „nach dem Original“** 15,50 €
Hamburger Labskaus, garniert mit Spiegelei, Rote Beete,
Gewürzgurke, Salzkartoffeln, Matjes
52. **Calamares fritti** 13,90 €
Tintenfischringe in der Kruste ^{a,c} gebacken mit Knoblauchsauce,
Pommes sowie Salatteller
54. **Büsumer Pannfisch** 16,10 €
mit Seelachsfilet, Rotbarschfilet gebraten,
Bratkartoffeln, Dijon-Senfsauce ^{a,g} sowie Salatteller

Krabben, Knollen & Matjes

36. **Nordseekrabben**⁷ 12,80 €
mit Küstenknolle, Sauerrahm⁸ sowie Salatbeilage
37. **Nordseekrabben und Matjesfilet** 13,60 €
mit Küstenknolle, Sauerrahm⁸ sowie Salatbeilage
39. **Fischerfrühstück** T.P. €
mit Nordseekrabben⁷, Spiegelei, Bratkartoffeln, Salatbeilage
- Alle Matjes nach Originalrezept eingelegt!*
17. **Zarte Matjesfilets „Hausfrauen Art“** 13,20 €
mit Äpfeln, Zwiebeln, Gurke in Mayonaisesauce^{c7} und Bratkartoffeln
18. **Schlemmermatjes** 14,10 €
mit Zwiebeln, grüne Bohnen, Speckstippe, Bratkartoffeln
21. **Feine Matjesfilet** 14,10 €
auf Kartoffelrösti mit Sourcream⁸, Zwiebeln, Hausfrauensauce^e
22. **Zarte Matjesfilet „auf die feine Art“** 13,80 €
mit feinem Dillsahnemeerrettich⁸, Bratkartoffeln
921. mit frischen Nordseekrabben⁷ als Beilage 4,90 €

Flischgerichte

84. **Dithmarscher Weiden – Rumpsteak –** 24,10 €
mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln, gebratenen Speckbohnen
85. **Dithmarscher Weiden – Rumpsteak –** 25,50 €
mit feiner Pfeffersauce ^{a,g} – scharf – Bratkartoffeln, Salatteller
71. **Nackensteak – gegrillt –** 14,90 €
Kräuterbutter ^g, Pommes sowie hausgemachter Weißkrautsalat
88. **Putensteakpfanne –gegrillt-** 16,80 €
auf Spaghetti ^{a,c} mit feiner Tomatensauce ^a und Käse überbacken, Salatteller
89. **Dithmarscher Hirtenpfanne** 23,00 €
verschiedene Sorten Lamm – gegrillt – Falafel, Speckbohnen, Sauce Hollandaise ^g,
Bratkartoffeln
94. **Dithmarscher Steckrübenmus** 11,40 €
mit Kochwurst, Salzkartoffeln, Speckstippe
95. **Dithmarscher Kohlroulade** 11,60 €
mit feiner Specksauce ^{a,g} und Salzkartoffeln
96. **Dithmarscher Schlachtplatte** 16,40 €
mit Leberwurst, Blutwurst, Eisbein, Kassler, deftiges Sauerkraut, Bratkartoffeln
und Senf
81. **Tafelspitz von der Rinderbrust** 15,10 €
mit Meerrettichsauce ^{a,g}, Salzkartoffeln, Salatteller
922. mit Folienkartoffel und Sourcream ^g 3,10 €

Gerichte für den kleinen Hunger

- | | |
|--|---------|
| 100. Paniertes Schweineschnitzel ^{a,c} | 10,30 € |
| Waldpilzsauce ^{a,g} , Buttergemüse ^g , Bratkartoffeln | |
| 103. Tafelspitz von der Rinderbrust | 10,80 € |
| Meerrettichsauce ^{a,g} , Salzkartoffeln, Rote Beete | |
| 104. Kartoffelpuffer | 7,80 € |
| mit feinem Apfelmus | |
| 105. Matjesfilet | 8,70 € |
| mit Hausfrauensauce ^e , Bratkartoffeln, Salatbeilage | |
| 106. Grüner Hering – gebraten- | 9,10 € |
| mit Bratkartoffeln und Salatbeilage | |
| 108. Lachsfilet – gebraten- | 11,30 € |
| mit Dijon-Senfsauce ^{a,g} , Salzkartoffeln, Salatbeilage | |
| 111. Rotbarschfilet in Eihülle gebraten | 11,30 € |
| mit Salzkartoffeln, Buttersauce ^g , Salatbeilage | |
| 112. Schollenfilet in Eihülle gebraten | 10,30 € |
| mit Speckstippe, Bratkartoffeln, Salatbeilage | |
| 113. Schollenfilet in Eihülle gebraten | 12,30 € |
| mit Krabben ⁷ , Bratkartoffeln, Salatbeilage | |
| 114. Seezungenfilet – Atlantik- | 10,80 € |
| in Eihülle gebraten, feine Dillsauce ^{a,g} , Salzkartoffeln, Salatbeilage | |

Gerichte vom Schwein

68. **Paniertes Schweinekotelett**^{a,c} 10,80 €
mit Bratkartoffeln und Champignonsauce^{a,g}
69. **Glas Deichgraf Sülze –hausgemacht–** 11,70 €
mit Remouladensauce^c, Bratkartoffeln, Salatbeilage
70. **Sauerfleisch –hausgemacht–** 13,10 €
mit Remouladensauce^c oder Senf, Bratkartoffeln, Salatbeilage
72. **Schweineschnitzel**^{a,c} „*Wiener Art*“ 14,10 €
mit feinem Gemüse, Sauce Hollandaise^c, Pommes
80. **Schweinebraten** 13,80 €
mit Waldpilzsauce^{a,g}, Buttergemüse^g, Salzkartoffeln
74. **Jägerschnitzel –paniert**^{a,c} - 14,50 €
mit feiner Waldpilzsauce^{a,g}, Bratkartoffeln, Salatteller
75. **Schnitzel Spezial“ –paniert**^{a,c} - 15,80 €
mit Camembert überbacken, Preiselbeeren, Bratkartoffeln, Salatbeilage
76. **Powerschnitzel –paniert**^{a,c} - 15,40 €
mit gebratenem Speck und Spiegelei, Bratkartoffeln, Salatbeilage
78. **Pfefferschnitzel „Madagascar Art“ –paniert**^{a,c} - 14,90 €
mit feiner Pfeffersauce^{a,g} –scharf!-, Bratkartoffeln, Salatteller

Fassbiere

200.	Frisches Veltins Pilsener ^a vom Fass	0,30 l	3,20 €
201.	Frisches Veltins Pilsener ^a vom Fass	0,40 l	3,90 €
190.	Dithmarscher Dunkel ^a vom Fass	0,30 l	3,20 €
191.	Dithmarscher Dunkel ^a vom Fass	0,40 l	3,90 €
189.	Dithmarscher Naturtrüb ^a vom Fass	0,30 l	3,20 €

Flaschenbiere

202.	Dithmarscher Pils ^a	0,33 l	3,20 €
203.	Alkoholfreies Bier ^a	0,33 l	2,60 €
205.	Maisels Weizenbier ^a – hell-	0,50 l	4,40 €
206.	Maisels Weizenbier ^a – dunkel-	0,50 l	4,40 €
199.	Maisels Weizenbier ^a –alkoholfrei-	0,50 l	4,40 €
212.	Alsterwasser ^a (Bier mit Sprite)	0,30 l	3,20 €
213.	Alsterwasser ^a (Bier mit Sprite)	0,40 l	4,40 €

Alkoholfreie Getränke

215. Coca Cola ^{1,11}	0,20 l	2,30 €
315. Coca Cola ^{1,11}	0,40 l	4,50 €
207. Coca Cola-Light ^{1,4,5,11}	0,20 l	2,30 €
275. Coca Cola-Light ^{1,4,5,11}	0,40 l	4,50 €
216. Fanta ¹	0,20 l	2,30 €
316. Fanta ¹	0,40 l	4,50 €
217. Sprite	0,20 l	2,30 €
317. Sprite	0,40 l	4,50 €
210. Spezi ^{1,11} (Coca Cola & Fanta)	0,20 l	3,20 €
211. Spezi ^{1,11} (Coca Cola & Fanta)	0,40 l	3,90 €
218. Tafelwasser mit Kohlensäure	0,20 l	1,90 €
318. Tafelwasser mit Kohlensäure	0,40 l	3,50 €
219. Tafelwasser ohne Kohlensäure	0,20 l	1,70 €
319. stilles Tafelwasser	0,40 l	3,20 €
208. Apfelsaftschorle	0,20 l	3,20 €
209. Apfelsaftschorle	0,40 l	3,90 €
220. Apfelsaft	0,20 l	2,80 €
221. Orangensaft	0,20 l	2,90 €
223. Johannesbeersaft	0,20 l	3,30 €
224. Schweppes Bitter Lemon ¹⁰	0,20 l	3,10 €
204. Malzbier ^a	0,33 l	2,60 €

Offene Weine / Sekt

Aperitif

280. Glas Martini „weiß“	0,05 l	3,30 €
281. Glas Sherry	0,05 l	3,30 €

Rotwein

282. Dornfelder ¹ – halbtrocken-	0,25 l	4,60 €
283. Dornfelder ¹ – trocken-	0,25 l	4,90 €
284. Dornfelder ¹ –lieblich-	0,25 l	4,50 €
285. Rotwein ¹ –Hausmarke-	0,25 l	4,00 €

Weißwein

286. Riesling ¹	0,25 l	4,50 €
214. Winzerschorle ¹	0,25 l	2,60 €
288. Frutti de Mar ¹ –trocken-	0,25 l	4,90 €
289. Weißwein ¹ – Hausmarke-	0,25 l	4,00 €
290. Portugieser Weißherbst ¹	0,25 l	4,50 €
287. Grauburgunder ¹ – trocken-	0,25 l	5,10 €

Sekt

291. Piccolo –Hausmarke-	0,20 l	4,50 €
293. Mumm –Dry-	0,75 l	19,50 €

Spirituosen

225. Holsteiner Weizenkorn	32%	0,02 l	1,90 €
227. Helbing Kümmel	32%	0,02 l	2,30 €
228. Küstennebel	25%	0,02 l	2,50 €
229. Fürst Bismark	38%	0,02 l	2,60 €
234. Malteserkreuz Aquavit	43%	0,02 l	2,70 €
235. Aalborg Jubiläums Aquavit	42%	0,02 l	3,50 €
236. Trondheim Linie Aquavit	41,5%	0,02 l	3,70 €
237. Cognac		0,02 l	4,50 €
239. Friesengeist	56%	0,02 l	4,00 €
245. Wattenläuper	30%	0,02 l	2,90 €
247. St. Magareten –Damenlikör-	50%	0,02 l	3,50 €
248. Fernet Branca	42%	0,02 l	2,90 €
249. Jägermeister	38%	0,02 l	3,20 €
320. Wattenrutscher, hausgemacht	32%	0,02 l	2,70 €
258. Ramazotti mit Eis	30%	0,04 l	4,50 €
250. Obstler	40%	0,02 l	3,80 €
251. Baileys® mit Eis	17%	0,04 l	4,50 €
252. Williams Christ Birne	40%	0,02 l	4,20 €
253. Gammel Dansk Bitter Dram	38%	0,02 l	2,90 €

Warme Getränke

259. Apfelpunsch –alkoholfrei-	3,50 €
260. Glas Tee	
schwarz, Pfeffer, Früchte, Kamille, Rooibos pur	1,70 €
263. Becher Trinkschokolade ^s m. Schlagsahne ^s	4,90 €
265. Tasse Cappuccino ^s	3,20 €
266. Becher Kaffee	2,90 €
268. Espresso	1,90 €
269. Pharisaer ^s (54% Rum 0,04 l)	5,90 €
270. Glas Grog (von 40% Rum 0,04l)	3,80 €
271. Glas Rotweingrog	4,20 €
272. Glas Glühwein (Nov. – Feb.)	3,60 €

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe/Allergene

Zusatzstoffe

1		mit Farbstoff
2		mit Antioxidationsmittel
3		mit Geschmacksverstärker
4		mit Süßungsmitteln
5		enthält Phenylalaninquelle
6	kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken	
7		mit Konservierungsstoff
8		geschwärzt
9		mit Phosphat
10		chininhaltig
11		koffeinhaltig

Allergene

a)	glutenhaltiges Getreide (Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Dinkel)	
b)		Krebstiere und Erzeugnisse daraus
c)		Eier
d)		Fisch
e)		Erdnüsse
f)		Soja
g)		Milch (einschl. Laktose)
h)	Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse und weitere)	
i)		Sellerie
j)		Senf
k)		Sesam
l)	Schwefeldioxid und Sulfite (>10 mg/Kg o. 10ml/l)	
m)		Lupinen
n)		Weichtiere

