



**Restaurant**

# Vorspeisen & Suppen

1. **Krabbencreme „Kiek in“ mit Pernod**<sup>a,g,7</sup> 7,60 €  
Original aus Büsumer Krabben<sup>7</sup>
3. **Hausgemachte Fischsuppe** 7,90/13,10 €  
würzig pikant
4. **Gemischter Marktsalat mit Kräutervinaigrette** 8,90 €  
wahlweise mit Putenstreifen 13,90 €  
Nordseekrabben<sup>7</sup> zzgl. 14,40 €
11. **Tagessuppe** T.P. €  
Fragen Sie unseren Service!
26. **Matjes Hausfrauenart** 16,80 €  
mit Salzkartoffeln
28. **Ofenkartoffel** 14,80 €  
wahlweise mit Nordseekrabben<sup>7</sup>,  
Pute oder Ziegenkäse, Sourcreme<sup>9</sup> & kleinem Salat



# Hauptgänge

Fisch:

- |   |         |
|---|---------|
| <b>21. Kutterscholle</b>  | 20,60 € |
| gebraten auf Bratkartoffeln & Nussbuttersauce <sup>9</sup>  |         |
| Nordseekrabben <sup>7</sup> zzgl.   | 5,60 €  |
| Nordseekrabben <sup>7</sup> , Speck & Zwiebeln zzgl.  | 5,80 €  |
| <br>  |         |
| <b>22. Büsumer Pannfisch</b>  | 21,90 € |
| Seelachsfilet & Rotbarschfilet gebraten, Speck, Bratkartoffeln, Marktgemüse, Dijon Senfsauce <sup>a,9</sup> |         |
| <br>  |         |
| <b>24. Hausgemachter Brathering</b>   | 14,90 € |
| süßsauer eingelegt, auf Bratkartoffeln & Zwiebelringe   |         |
| <br>  |         |
| <b>29. Grüne Heringe</b>  | 14,40 € |
| mit Bratkartoffeln & Salatbouquet   |         |
| <br>  |         |
| <b>30. Schollenfilet in Eihülle gebraten</b>  | 19,60 € |
| mit Drillingen & Dijon Senfsauce <sup>a,9</sup> & Salatbouquet  |         |
| <br>  |         |
| <b>34. Fischerfrühstück</b>   | 19,10 € |
| Bratkartoffeln, Salatbouquet, 2 Spiegeleier & frische Nordseekrabben <sup>7</sup>                           |         |

# Hauptgänge

Fleisch:

- |   |         |
|---|---------|
| <b>40. Hamburger Schnitzel</b>  | 20,10 € |
| mit Spiegelei & Krabben, Bratkartoffeln, Sauce tartar   |         |
| <b>42. "Ebbe und Flut"</b>  | 31,10 € |
| Steak mit 3 gebratene Garnele & Drillingen,<br>Marktgemüse & hausgemachter Kräuterbutter <sup>g</sup> |         |
| <b>43. Dithmarscher Weiden</b>  | 28,10 € |
| Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter <sup>g</sup> ,<br>Drillingen & Marktgemüse, Bratensauce     |         |
| <b>44. Hamburger Labskaus „nach dem Original“</b>   | 16,60 € |
| mit Spiegelei, Rote Beete, Gewürzgurke & Rollmops   |         |
| <b>45. Schnitzel „Wiener Art“</b>   | 17,90 € |
| mit Pommes  |         |
| <b>46. Jägerschnitzel</b>   | 19,30 € |
| mit feiner Waldpilzsauce <sup>a,g</sup> und Bratkartoffeln  |         |

# Kinderkarte

- |   |        |
|---|--------|
| 75. <b>Minischnitzel</b> <sup>a,c</sup><br>mit Pommes oder Bratkartoffeln & Marktgemüse | 8,60 € |
| 76. <b>Currywurst</b><br>mit Pommes   | 8,90 € |
| 77. <b>Bratwurst</b><br>mit Bratkartoffeln  | 7,10 € |
| 78. <b>Fischstäbchen</b><br>mit Salzkartoffeln & Marktgemüse                            | 7,40 € |
| 79. <b>Chicken Nuggets</b><br>mit Pommes, Majonaise, Ketchup                            | 7,70 € |



# Desert

65. **Warmer Milchreis<sup>g</sup>** 4,90 €  
mit Vanille aromatisierten Waldbeeren oder mit Zimt & Zucker
66. **Hausgemachte Rote Grütze** 6,10 €  
mit Schlagsahne<sup>g</sup> und/oder Vanillesauce
67. **2 Kugeln Vanille- oder Schokoladeneis<sup>g</sup>** 4,60 €  
mit Schlagsahne<sup>g</sup>



# Fassbiere

136. Frisches Veltins Pilsener <sup>a</sup> vom Fass	0,30 l	3,80 €
137. Frisches Veltins Pilsener <sup>a</sup> vom Fass	0,40 l	4,70 €
138. Dithmarscher Dunkel <sup>a</sup> vom Fass	0,30 l	3,80 €
139. Dithmarscher Dunkel <sup>a</sup> vom Fass	0,40 l	4,70 €
140. Dithmarscher Naturtrüb <sup>a</sup> vom Fass	0,30 l	3,80 €

# Flaschenbiere

141. Dithmarscher Pils <sup>a</sup>	0,33 l	3,80 €
142. Alkoholfreies Bier <sup>a</sup>	0,33 l	3,70 €
143. Maisels Weizenbier <sup>a</sup> – hell-	0,50 l	5,50 €
144. Maisels Weizenbier <sup>a</sup> – dunkel-	0,50 l	5,50 €
145. Maisels Weizenbier <sup>a</sup> –alkoholfrei-	0,50 l	5,50 €
146. Alsterwasser <sup>a</sup> (Bier mit Sprite)	0,30 l	3,80 €
147. Alsterwasser <sup>a</sup> (Bier mit Sprite)	0,40 l	4,70 €
148. Holger (alkoholfreies Bier mit Sprite)	0,50 l	5,50 €

# Alkoholfreie Getränke

101. Coca Cola <sup>1,11</sup>	0,20 l	2,80 €
102. Coca Cola <sup>1,11</sup>	0,40 l	4,60 €
103. Coca Cola-Light <sup>1,4,5,11</sup>	0,20 l	2,80 €
104. Coca Cola-Light <sup>1,4,5,11</sup>	0,40 l	4,60 €
106. Fanta <sup>1</sup>	0,20 l	2,80 €
107. Fanta <sup>1</sup>	0,40 l	4,60 €
108. Sprite	0,20 l	2,80 €
109. Sprite	0,40 l	4,60 €
110. Spezi <sup>1,11</sup> (Coca Cola & Fanta)	0,20 l	2,80 €
111. Spezi <sup>1,11</sup> (Coca Cola & Fanta)	0,40 l	4,60 €
112. Tafelwasser mit Kohlensäure	0,20 l	2,80 €
113. Tafelwasser mit Kohlensäure	0,40 l	4,60 €
114. Tafelwasser ohne Kohlensäure	0,20 l	2,80 €
115. stilles Tafelwasser	0,40 l	4,60 €
116. Apfelsaftschorle	0,20 l	3,30 €
117. Apfelsaftschorle	0,40 l	4,50 €
118. Apfelsaft	0,20 l	3,10 €
119. Orangensaft	0,20 l	3,10 €
120. Johannesbeersaft	0,20 l	3,30 €
121. Schweppes Bitter Lemon <sup>10</sup>	0,20 l	3,10 €
122. Malzbier <sup>a</sup>	0,33 l	3,60 €



# Offene Weine / Sekt

## Aperitif

- |                          |        |        |
|--------------------------|--------|--------|
| 156. Glas Martini „weiß“ | 0,05 l | 3,30 € |
| 157. Glas Sherry         | 0,05 l | 3,30 € |

## Rotwein

- |   |        |        |
|---|--------|--------|
| 158. Dornfelder <sup>1</sup> – halbtrocken- | 0,20 l | 6,60 € |
| 159. Dornfelder <sup>1</sup> – trocken-     | 0,20 l | 6,60 € |
| 160. Dornfelder <sup>1</sup> –lieblich-     | 0,20 l | 6,60 € |
| 161. Rotwein <sup>1</sup> –Hausmarke-       | 0,20 l | 6,60 € |

## Weißwein

- |  |        |        |
|--|--------|--------|
| 171. Zenzela <sup>1</sup> – halbtrocken-   | 0,20 l | 6,60 € |
| 172. Winzerschorle <sup>1</sup>            | 0,20 l | 5,30 € |
| 173. Austernfischer <sup>1</sup> –trocken- | 0,20 l | 6,60 € |
| 174. Weißwein <sup>1</sup> – Hausmarke-    | 0,20 l | 6,60 € |
| 175. Austernfischer <sup>1</sup> –rosé-    | 0,20 l | 6,60 € |
| 176. Grauburgunder <sup>1</sup> – trocken- | 0,20 l | 6,60 € |

## Sekt

- |                          |        |         |
|--------------------------|--------|---------|
| 181. Piccolo –Hausmarke- | 0,20 l | 4,50 €  |
| 182. Sekt –Dry-          | 0,75 l | 19,50 € |

# Spirituosen

191. Holsteiner Weizenkorn	32%	0,02 l	2,60 €
192. Helbing Kümmel	32%	0,02 l	2,90 €
193. Küstennebel	25%	0,02 l	2,80 €
195. Malteserkreuz Aquavit	43%	0,02 l	2,90 €
196. Aalborg Jubiläums Aquavit	42%	0,02 l	3,80 €
197. Trondheim Linie Aquavit	41,5%	0,02 l	3,90 €
198. Cognac		0,02 l	4,50 €
199. Friesengeist	56%	0,02 l	4,10 €
200. Wattenläuper	30%	0,02 l	2,90 €
202. Fernet Branca	42%	0,02 l	4,40 €
203. Jägermeister	38%	0,02 l	4,40 €
204. Wattenrutscher, hausgemacht	32%	0,02 l	3,90 €
205. Ramazotti mit Eis	30%	0,04 l	4,70 €
206. Obstler	40%	0,02 l	4,80 €
207. Baileys <sup>s</sup> mit Eis	17%	0,04 l	4,60 €
208. Williams Christ Birne	40%	0,02 l	4,80 €
209. Gammel Dansk Bitter Dram	38%	0,02 l	2,90 €
210. Aperol Spritz			6,10 €
212. Aperol Maracuja Spritz			6,10 €

# Warme Getränke

221. Apfelpunsch –alkoholfrei-	3,70 €
222. Glas Tee	3,90 €
schwarz, Pfefferminz, Früchte, Kamille, Rooibos pur	
223. Becher Trinkschokolade <sup>s</sup> m. Schlagsahne <sup>s</sup>	4,90 €
224. Tasse Cappuccino <sup>s</sup>	3,30 €
225. Tasse Kaffee	3,30 €
226. Espresso	2,60 €
227. Pharisaer <sup>s</sup> (54% Rum 0,04 l)	6,40 €
228. Glas Grog (von 40% Rum 0,04l)	5,50 €
229. Glas Rotweingrog	4,80 €
230. 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

