

SUPPEN

Fischsuppe mit Meeresfrüchten & Baguette	
kleine Terrine	10,50 Euro
große Terrine	15,50 Euro

KNUSPRIGER BACKFISCH in Rapsöl gebacken

Hausgemachte Fischfrikadellen	11,50 Euro
Grüne Heringe	12,50 Euro
Seelachsfilet	18,50 Euro
Goldbarschfilet	19,50 Euro
Schollenfilet	19,50 Euro
Kabeljaufilet	19,90 Euro
Backfischsteller versch. Fischarten der Saison	24,50 Euro
<small>wahlweise mit hausgemachtem Kartoffelsalat oder Speck-Kartoffelsalat, Pommes Frites oder Kartoffelpüree</small>	
Pannfisch	21,50 Euro
<small>Seelachsfilet in körniger Senfsauce mit frittierten Kartoffelscheiben</small>	
Nordseescholle „Finkenwerder Art“	22,50 Euro
<small>mit Speck & frittierten Kartoffelscheiben</small>	
Nordseescholle „Büsumer Art“	24,50 Euro
<small>mit Nordseekrabben & frittierten Kartoffelscheiben</small>	

FISCHVARIATIONEN

Gebackene Calamares	16,50 Euro
<small>mit hausgemachter Knoblauchsauce & Baguette</small>	
Gebackener Goldbarsch	16,50 Euro
<small>mit Gurkensalat in Dillrahm</small>	
Schottischer Räucherlachs	17,50 Euro
<small>mit Rösti & Crème Fraîche</small>	
Ofenkartoffel	17,50 Euro
<small>mit Sour Creme & Schottischem Räucherlachs</small>	
Ofenkartoffel	18,50 Euro
<small>mit Sour Creme & Nordseekrabben</small>	

KOCHFISCH

Kabeljau	19,90 Euro
<small>in Senfsauce oder Meerrettichsauce mit hausgemachtem Kartoffelpüree</small>	

MATJES & SAURES

Saure Bratheringe	16,50 Euro
<small>hausgemacht mit frittierten Kartoffelscheiben</small>	
Matjes „Hausfrauenart“	19,50 Euro
<small>mit Ofenkartoffel oder frittierten Kartoffelscheiben</small>	

SALATE

Selleriesalat	3,90 Euro
Bohnensalat	3,90 Euro
Gurkensalat in Dillrahm	4,90 Euro
Bunter Salat mit Joghurt- oder Balsamico-Dressing	4,90 Euro
Gebackenes Seelachsfilet auf Römersalat	10,90 Euro
<small>mit Caesar-Dressing & Baguette</small>	

BEILAGEN/EXTRAS hausgemacht

Port. Kartoffelsalat	3,90 Euro
Port. Speck-Kartoffelsalat	3,90 Euro
Port. Kartoffelpüree	3,90 Euro
Port. Pommes Frites	3,90 Euro
Ofenkartoffel mit Sour Creme	4,90 Euro
Port. Remouladen- oder Knoblauchsauce	0,90 Euro

DESSERT

Eierpfannkuchen mit Blaubeeren & Vanillesauce	6,50 Euro
Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce	7,50 Euro

BIERE

König Pilsener	0,25 l	4,50 Euro
vom Fass	0,4 l	5,50 Euro
Alsterwasser / Radler	0,25 l	4,50 Euro
	0,4 l	5,50 Euro
König Pilsener	Fl. 0,33 l	4,50 Euro
König Pilsener alkoholfrei	Fl. 0,33 l	4,50 Euro
Benediktiner Weissbier	Fl. 0,5 l	5,50 Euro
Benediktiner Weissbier alkoholfrei	Fl. 0,5 l	5,50 Euro
Vita-Malz	Fl. 0,33 l	4,00 Euro

WEISSWEINE

MONTIGNY RIESLING trocken	0,2 l	7,50 Euro
Weingut In den Zehn Morgen, Pfalz	Fl.	25,00 Euro
SAUVIGNON BLANC trocken	0,2 l	7,50 Euro
Weingut Uebel, Pfalz	Fl.	25,00 Euro
GRAUER BURGUNDER trocken	0,2 l	7,50 Euro
Weingut Wolf, Pfalz	Fl.	25,00 Euro
LUGANER trocken	0,2 l	7,90 Euro
Weingut Folar, Italien	Fl.	27,00 Euro
Weinschorle feinherb	0,2 l	5,20 Euro

ROTWEIN

PRIMITIVO DI SALENTO trocken	0,2 l	7,50 Euro
Weingut Masseria Capoforte, Italien	Fl.	25,00 Euro

SPIRITUOSEN

Oldesloer Doppelkorn	2 cl	2,50 Euro
Helbing Kümmel	2 cl	3,00 Euro
Jubiläums Aquavit	2 cl	3,00 Euro

*mit Kohlensäure;

1 mit Farbstoff, 2 coffeinhaltig, 3 mit Konservierungsstoff Benzoesäure, 4 mit Süßstoff Aspartam

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

St. Michaelis	Fl. 0,25 l	2,90 Euro
	Fl. 0,75 l	6,50 Euro
St. Michaelis Still	Fl. 0,25 l	2,90 Euro
	Fl. 0,75 l	6,50 Euro
Coca-Cola ^{1,2}	Fl. 0,2 l	3,30 Euro
Coca-Cola Zero ^{1,2,4}	Fl. 0,2 l	3,30 Euro
Fanta ^{1,3}	Fl. 0,2 l	3,30 Euro
Spezi	Fl. 0,2 l	3,30 Euro
Apfelsaft Bio-naturtrüb	0,2 l	3,30 Euro
Orangensaft	0,2 l	3,30 Euro
Johannisbeernektar	Fl. 0,2 l	3,30 Euro
Johannisbeerschorle	0,3 l	3,30 Euro
Bionade Holunder	Fl. 0,33 l	3,90 Euro
Lütauer Bio-Apfelsaftschorle	Fl. 0,33 l	3,90 Euro
Lütauer Bio-Rhabarbersaftschorle	Fl. 0,33 l	3,90 Euro
DANIEL WISCHER'S FASSBRAUSE	0,25 l	3,30 Euro
aus Äpfeln, Kräutern & Malz	0,5 l	4,80 Euro

HEISSE GETRÄNKE

Tasse Kaffee	3,00 Euro
Glas Tee	3,00 Euro
Espresso	2,60 Euro
Cappuccino	4,20 Euro

Cash only. Preise einschl. Bedienung und gesetzl. MwSt.

Für abgelegte Garderobe übernehmen wir keine Haftung.