

## Vorspeisen

Tomaten Mozzarella.....	5.90
mit frischem Basilikum-Pesto, Mazzetti Aceto Balsamico und hausgebackenem Ciabatta	
Knuspriger Ziegenkäse Taler in Blätterteig.....	9.90
auf buntem Blattsalat mit gerösteten Pinienkernen, Mango-Chutney und hausgebackenem Ciabatta	

## Suppen

Hamburger Krebsuppe.....	5.50
mit Büsumer Krabben und Sahnehaube	
Hamburger Aalsuppe.....	6.50
süßsauer gekocht mit Schwemmklobchen, gemischtes Backobst, Räucheraal	
Tomatensuppe.....	5.50
mit Fleischklößchen, Gin-Sahne	

## Kleine Gerichte

Hamburger Seemannslabskaus.....	12.90
zwei Spiegeleier und pikanter Beilage	
Büsumer Krabbenbrot.....	13.90
zwei Spiegeleier und einem Salatbouquet	
Hauseingelegte Bratheringe.....	12.90
„Süßsauer“ mit knusprigen Bratkartoffeln und einem Salatbouquet	
Feinste Holländische Matjesfilets „Hausfrauen Art“ .....	13.90
in Apfel-Zwiebelrahm mit knusprigen Bratkartoffeln	

# Salate

Bunte Salatcreation.....	11.90
mit gebratenen Lachsstreifen, Radieschen, Buttercroutons und Spargelsprossen garniert, dazu reichen wir hausgebackenes Ciabatta	
Bunte Salatcreation.....	10.90
mit Putenbruststreifen, Buttercroutons, Ananas, Radieschensprossen garniert, Currydressing und hausgebackenem Ciabatta	
Bunte Salatcreation.....	13.80
gegrillte Scampis mit Buttercroutons, Sprossen, gerösteten Pinienkernen, frisch gehobeltem Parmesankäse garniert, Mazzetti Balsamico mariniert und hausgebackenem Ciabatta	
Caesar Salat.....	10.90
gebratene Poulardenbrust-Spieß mit Sweet-Chili mariniert auf Römersalatherzen mit Buttercroutons, Pflaumtomaten, frisch gehobelten Parmesanspänen, gerösteten Pinienkernen und hausgebackenem Ciabatta	

# Heute empfehlen wir Ihnen

Hamburger Lotsenteller..... 16.90

in Butter gebratenes Lachsfilet, Rotbarschfilet und Seelachsfilet mit  
Büsumer Krabben garniert mit Bratkartoffeln, hausgemachten  
Remouladensoße und einem gem. Salat

Saftiges Seelachsfilet..... 14.90

in zarter Bierteighülle knusprig gebacken auf hausgemachten warmen  
Kartoffelsalat in Senf- Vinaigrette und dazu ein Wildkräutersalat der  
Saison

Zanderfilet auf der Haut gebraten..... 17.90

auf Zitronen-Minze-Sauce mit Butterkartoffeln und einem  
Wildkräutersalat der Saison

Rotbarschfilet in Walnuss-Kruste..... 16.50

auf hausgemachten Tagliatelle mit Steinpilzen, Datteln in Butter  
geschwenkt, frisch gehobelten Parmesankäse und einem gem. Salat

Kabeljaufilet..... 17.90

in Thymian-Butter gebraten auf Sellerie- Möhren- Gemüse mit  
Zitronen-Hollandaise nappiert und Petersilienkartoffeln

Pangasiusfilet..... 15.90

auf frischen Linguine mit Pistazien-Pesto, frisch gehobeltem Parmesan,  
knusprigen Bacon Würfeln, glasierten Datteltomaten und einem  
gem. Salat

# Fischspezialitäten

Scholle „Finkenwerder Art“ .....	16.90
in geschäumter Butter kross gebraten mit gerösteten Speckwürfeln, hausgemachten Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln	
Hamburger Pannfisch.....	15.90
Dorschfilet, Lachsfilet und Rotbarschfilet mit knusprigen Bratkartoffeln und der besonderen Senfsauce	
Scholle „Büsumer Art“ .....	17.90
gefüllt mit Champignons, Büsumer Krabben, gem. Salat und knusprigen Bratkartoffeln oder Petersilienkartoffeln	
Nordsee Seezunge „Müllerin Art“ .....	29.90
in geschäumter Butter knusprig gebraten mit Gurkensalat, flüssiger Butter und Butterkartoffeln	
Doradenfilet vom Grill.....	14.90
in Ingwer-Zwiebelkruste auf jungem Blattspinat mit Tomatenschaum nappiert und Butterkartoffeln	

# Gedünsteter Fisch

Steinbeißerfilet.....	16.60
in Weinsud gedünstet mit Sauce Hollandaise, gemischten Gemüse und Butterkartoffeln	

## Fleischgerichte

Schweineschnitzel „Wiener Art“ .....	12.90
mit gemischtem Salat und knusprigen Bratkartoffeln	
Schweinemedallions aus der Pfanne.....	15.90
auf Champignonsauce mit gemischten Gemüse und knusprigen Bratkartoffeln	

## Vegetarisch

Gemüse-Gratin.....	12.90
saisonale Gemüse Auswahl in Sahnesoße mit Parmesankäse gratiniert und hausgebackenen Ciabatta	
Broccoli-Gratin.....	13.20
frische Broccoliröschen in Sahnesoße mit Parmesankäse gratiniert und hausgebackenem Ciabatta	

## Dessert

Hausgemachte Hamburger Rote Grütze.....	6.50
mit einer Kugel Vanilleeis	
Apfelstrudel.....	6.90
mit Vanillesauce oder einer Kugel Vanilleeis	
Creme brûlée.....	6.80
mit knusprigen Karamellüberzug und einer Kugel Vanilleeis	