

# VORSPEISEN & SUPPEN

## Als Starter vielleicht:

Aperol Spritz 0,2l - Prosecco/ Aperol/ Selters

Hugo 0,2l - Prosecco/ Holunderblüten-Sirup/ Selters

Andalö-Splish 0,2l- Prosecco/ Sanddornlikör/ Selters 5,80 €

### **Matjes-Tatar**

Auf Eiderstedter Saftkornbrot

7,50 €

### **Eiderstedter Lammschinken & cremiger Weichkäse**

auf selbstgemachtem Birnen-Chutney

Vollkornbrot

9,80 €

### **Fruchtige Tomaten-Kokos-Suppe**

mit frischem Basilikum, Baguette

6,50 €

### **Selbstgemachte Krabbensuppe**

mit reichlich Krabbenfleisch, Baguette

9,60 €

### **Außerdem bietet Ihnen unser Service ....**

eine täglich wechselnde Tagessuppe an

5,50 €

Auskünfte bezüglich der Allergen-Kennzeichnung erhalten Sie von unseren Mitarbeitern

# Vitales

## **Frischer Bunter Salat**

- mit Hausdressing
  - mit Balsamico - Vinaigrette
- 5,50 €

## **Großer bunter Salatteller**

mit Hausdressing, Baguette

- dazu saftige Hähnchenbrust-Streifen 11,50 €
- dazu zarte Steakstreifen 15,50 €
- dazu gebratene Black Tiger-Garnelen 17,00 €

Und dazu vielleicht einen leichten  
feinfruchtigen Weißwein aus Rheinhessen -trocken-  
Trio - Cuvée aus Weißburgunder, Kerner, Müller-Thurgau  
0,2l 6,00 €

## **Vegetarische bunte Gemüseplatte**

marktfresches Gemüse dazu paniertes und frittiertes Weichkäse  
Sc. Bernaise und hausgemachte Röstis

12,50 €

# DEICHLAMM- GERICHTE

- Unser aus Nordfriesland stammendes  
Lamm-Fleisch beziehen wir von der  
Qualitätsschlachterei Burmeister aus Viöl

Lamm ist „IN“

Weil es so natürlich futtert wie Wild und weil es  
besonders zart und bekömmlich ist

**Feines Ragout vom Salzwiesen-Lamm**  
mit grünen Bohnen, Spätzle

15,80 €

**Sanft im Ofen geschmorte Salzwiesen-Lamm-Haxe**  
auf Birnen-Bohnen-Gemüse, Rosmarinsoße,  
Bratkartoffeln

19,80 €

**Zarter Salzwiesen-Lamm-Braten - aus der Keule -**  
- im Ofen bei Niedrigtemperatur geschmort -  
angerichtet mit frischem Gemüse dazu Rosmarinsoße  
und Salzkartoffeln

21,50 €

**zartes Lammrückenfilet - im ganzen rosa gebraten -**  
überbacken mit einer Kräuter-Senf-Kruste  
auf Grillgemüse, Kartoffelspalten, Thymiansoße

26,80 €

zu unserem köstlichen Lamm empfehlen wir Ihnen....

Einen Spätburgunder QbA - trocken -

Eichstetter Herrenbuck Rotwein 0,2l 5,80 €

# FLEISCH- GERICHTE

➤ FÜR DIE ZUBEREITUNG DIESER  
GERICHTE VERWENDEN  
WIR AUSSCHLIESSLICH  
FLEISCH AUS DER REGION

**Goldgelb gebratenes Cordon Bleu**  
Paniertes Schweinerückenschnitzel  
-klassisch gefüllt-  
dazu Sc. Bernaise, gem. Salat, Bratkartoffeln 17,50 €

**Paniertes Schweineschnitzel**  
goldgelb gebraten nach:  
- „Wiener Art“ mit Salat, Bratkartoffeln 15,00 €  
- „Jäger Art“ mit Champignons in Rahm  
Salat, Bratkartoffeln 15,80 €

**Zart gegrillte Hähnchenbrustfilets**  
Auf mediterranem Gemüse mit Kartoffelecken  
und Sourcream 15,50 €

und dazu vielleicht ein kühles Blondes...  
Jever Pilsener 0,25l 2,90 €

**Saftig gebratene Schweinefilet-Medaillons**  
mit frischen Champignons in Rahm  
oder mit pikanter Pfeffersoße 18,50 €  
dazu marktfrischen Salat, Spätzle oder Bratkartoffeln

# FLEISCH GERICHTE

➤ FÜR DIE ZUBEREITUNG DIESER  
GERICHTE VERWENDEN  
WIR FLEISCH AUS UNSERER REGION

## **Zarte Rinderleber, gebraten**

mit glasierten Zwiebeln, grünen Bohnen,  
Apfelmus-Beilage, Kartoffelstampf

14,20 €

## **Rinderroulade „wie Oma sie machte“ - im Bräter saftig geschmort**

gefüllt mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln  
dazu Rahmsoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln

17,90 €

dazu vielleicht einen Württemberger Trollinger -halbtrocken-  
vom Weingut Sonnenhof 0,2l 5,90 €

## Unsere Köche Kai & Max empfehlen

**Gut abgehangenes Rumpsteak 250g - medium gebraten -**

24,80 €

- mit selbstgemachter Kräuterbutter

oder mit pikanter Pfeffersoße

an knackigem Grillgemüse dazu Kartoffelecken und Sourcream

# FISCH GERICHTE

➤ UNSEREN FANGFRISCH  
FISCHBEZIEHEN WIR DIREKT VON  
DER FIRMA KFT VOM TÖNNINGER  
HAFEN

## **Pann-Fisch**

3 versch. Fischfilets - fangfrisch filetiert  
-Goldgelb in der Pfanne gebraten-  
dazu Eiderstedter Gurken-Dill-Salat,  
Senfsoße, Bratkartoffeln

18,90 €

## **Fangfrische Nordsee-Scholle „Finkenwerder Art“**

In der Pfanne gebraten  
*mit gebratenem durchwachsenen Speck,*  
Eiderstedter Gurken-Dill-Salat  
Salz-oder Bratkartoffeln

21,50 €

Und hierzu empfehlen wir einen Weißwein von der Mosel  
Weingut „Geierslay“ , Riesling - trocken - 7,80 €

## **Fangfrische *entgrätete* Nordsee-Scholle**

In der Pfanne gebraten  
Dazu Senfsoße, Eiderstedter Gurkensalat,  
Salz-oder Bratkartoffeln

17,80 €

## **Fangfrisches Filet vom Wittling ( aus der Familie des Dorsches )**

auf der Haut gebraten  
mit Bratkartoffeln und Remouladensoße  
garniert mit Nordseekrabben

17,80 €

# NACHTISCH

Probieren Sie auch die von der Chefin  
Selbstgebackenen Kuchen / Torten (auch außer Haus)  
denn.... Süßes macht glücklich

<b>Selbstgemachte Eiderstedter rote Beerengrütze</b> dazu Vanillesoße oder cremiges Bourbon Vanille-Eis	4,60 €
<b>selbstgemachter Schokopudding aus echter Kuvertüre</b> mit Vanillesoße - im Glas serviert	4,90 €
<b>Eiderstedter warme Futjes</b> (Hefebrandteig mit Rosinen, kleiner Schuss Rum - im Fett ausgebacken) eine echte Spezialität aus Eiderstedt	
- 2 Stck.	4,00 €
- Mit einer Kugel Bourbon-Vanille-Eiscreme	6,00 €
<b>1 Kugel Eiscreme</b>	2,00 €
- Feines Schokoladen Eis mit Schokosplitter	
- Cremiges Erdbeer-Eis	
- Bourbon- Vanille-Eiscreme	
<b>Portion Schlagsahne</b>	1,00 €
<b>Und dazu vielleicht einen Cappuccino oder unser....</b>	3,00 €
<b>Dessertgedeck</b> 1 Espresso und eine Kugel Eiscreme Ihrer Wahl	4,40 €

# FÜR DIE „KLEINEN“

➤ GERNE KÖNNT IHR EUCH  
JEDES GERICHT  
AUS DER SPEISEKARTE  
AUCH KLEINER BESTELLEN

**Großer Teller Pommes - Frites**  
mit Ketchup

4,50 €

**Paniertes und goldgelb gebratenes  
Schweineschnitzelchen**  
mit Salat, Pommes- Frites  
oder Bratkartoffeln

8,00 €

**Fangfrisches kleines Filet von der Scholle**  
vom Tönninger Hafen  
mit Pommes-Frites und Salat

8,50 €

**Großer Eierpfannkuchen**  
mit Apfelmus

6,50 €

**Hausgemachter Milchreis**

- mit Zimt/Zucker

6,00 €

- Eiderstedter Beeren-Grütze

7,80 €

# MATJES GERICHTE

➤ MILD & LECKER

## **Matjestopf klassisch nach „Hausfrauen Art“**

3 zarte Matjesfilets

In einer würzig pikanten Sahnesoße  
mit Äpfeln, Zwiebelringen und Gewürzgurken  
dazu Bratkartoffeln

13,80 €

## **Stufhusener Matjesteller**

3 milde Matjesfilets mit 3 verschiedenen Dips

( Honig-Senf-Dill-Dip, Preiselbeersahne-Dip,

Dip nach „Hausfrauen Art“ )

dazu Bratkartoffeln und Salatbeilage

15,30 €

und hierzu vielleicht ein Radeberger-Pilsener.....

0,25l 2,90 €

# ZUSÄTZLICH

## JEDE WOCHE

( AB MITTE APRIL )

**\* \* \* DONNERSTAGS**

LABSKAUS „SELBSTGEMACHT“

ZUBEREITET AUS GEPÖKELTER RINDERBRUST

MIT ZWIEBELN, SCHWEINESCHMALZ UND GEWÜRZEN

DAZU SERVIEREN WIR: SPIEGELEI, ROTE BETE, GEWÜRZGURKE,  
UND EIN MATJESFILET

13,50 €

**\* \* \* FREITAGS**

FANGFRISCHES FILET VOM DORSCH

IN DER PFANNE GOLDGELB UND SAFTIG GEBRATEN

DAZU EIDERSTEDTER GURKEN-DILL-SALAT,

SENFSOÛRE, SALZ - ODER BRATKARTOFFELN

18,00 €

**\* \* \* SAMSTAGS**

FANGFRISCHE NORDSEE-SEEZUNGE 330G NETTO

- DER EDELFISCH DER NORDSEE -

IN DER PFANNE GEBRATEN - GOLDGELB UND SAFTIG

DAZU EIDERSTEDTER GURKEN-DILL-SALAT,

GESCHMOLZENE BUTTER,

SALZ - ODER BRATKARTOFFELN

35,80 €

**HIERZU EMPFEHLEN WIR IHNEN....**

**GRAUBURGUNDER -TROCKEN-,QBA**

**ABFÜLLER REINHARD STUDIER 0,2L 7,90 €**