

Wir begrüßen Sie mit einem herzlichen Moin, moin

Kirsten Schau, Beate Müller und Nicole Buchholzer, unsere langjährigen Mitarbeiter und alle anderen Servicekräfte freuen sich darauf Sie verwöhnen zu dürfen

Unser Koch Max Möller und seine fleißigen Mitarbeiter sind stets darauf bedacht für Sie nur die besten Produkte zu verwenden sowie regionale Lebensmittel zu verarbeiten. Sollten Sie dennoch mal eine Beanstandung haben, wären wir Ihnen sehr dankbar wenn Sie uns dieses mitteilen.

Wir sind für Sie da von:

Dienstag bis Sonntag

Fällt ein Feiertag auf einen Montag verschieben wir unseren Ruhetag auf den darauffolgenden Mittwoch

Warme Speisen gibt es von:

11.30 Uhr bis 14⁰⁰ Uhr und von
17⁰⁰ Uhr bis 20⁰⁰ Uhr

Im Juli und August durchgehend

Aber nicht nur das Essen wird bei uns mit viel Liebe hergestellt.
Probieren Sie die Kuchen und Torten unserer Chefin - einfach köstlich !
Auch außer Haus!!!!

HINWEIS FÜR ALLERGIKER

Bei Allergien und Lebensmittelunverträglichkeitsproben Sie unsere Service-Mitarbeiter bitte vor der Bestellung an. Wir händigen Ihnen unsere Allergene Karte aus und beraten Sie.

Bargeldlose Zahlung mit der EC-Karte möglich Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. Mwst

Wo die LIEBE den Tisch deckt,

schmeckt das ESSEN am BESTEN !

Wie wäre es zu Beginn mit...

Aperol Spritz - Prosecco mit Aperol und einem Spritzer Selters

Hugo - Prosecco mit Holunderblütensirup und einem spritzer Selters

Andalö - Prosecco mit Sanddorn-Likör und einem Spritzer Selters 0,20 l 5,90

Als Vorspeise vielleicht...

Saftig gebratener Lammspieß

an mariniertem Blattsalat, Aioli, Baguette 8,80

Insulaner Tatar *Nordseekrabben einmal anders*

mariniert mit Zitrone, Zwiebeln, frischen Kräutern, Olivenöl - *einfach lecker* -
dazu Baguette 10,60

Matjes-Tatar mit Baguette 7,80

Aus dem Suppentopf...

Selbstgemachte Nordsee - Krabbensuppe

mit reichlich Nordseekrabben, Baguette 9,90

Tomatencremesuppe von Strauchtomaten, Baguette 6,00

außerdem... Täglich saisonal wechselnde Tagessuppe 6,00

Ein gutes Essen beginnt
mit einem guten Produkt

Salate...

Frischer bunter Beilagen-Salat

mit Amerikan-Dressing oder
Balsamiko-Vinaigrette

5,90

Eiderstedter Gurken-Dill-Salat

süss/sauer abgeschmeckt

5,90

Und hierzu vielleicht...

einen leichten feinfruchtigen Weisswein?

Chardonnay - trocken 0,2l 5,60

Ganz ohne Fleisch und Fisch...

Bunte Gemüseplatte

sanft gegartes, marktfrisches buntes Gemüse der Saison
dazu gebackener und paniertes Schafskäse, Kartoffelspalten
und Sc. Bernaise

14,70

Butterspätzle

mit Rahm-Champignons, Salat

9,80

Unser aus Nordfriesland stammendes Fleisch beziehen wir
u.a. von der Schlachtereier Burmeister aus Viöl

Fleischgerichte...

Saftig gebratenes Hähnchenbrustfilet

auf selbstgemachtem Basilikum-Pesto-Gemüse, Kartoffelspalten, Sour Cream 16,00

Paniertes Schweinerücken-Schnitzel

saftig und goldgelb in der Pfanne gebraten
mit Rahm-Champignons, dazu Bratkartoffeln 15,00

Wie wär es hierzu mit einem friesisch, herben Jever-Pilsener
- frisch gezapft - 0,25l 3,00
0,40l 4,10

Unser Küchteam empfiehlt...

Saftig gebratene

Schweinefilet-Medaillons

dazu Rahm-Champignons, Kartoffelspalten
und einen knackig frischen Salat

19,50

Klassiker & Steak...

Cordon Blue goldgelb gebratenes
und paniertes Schweinerückenschnitzel
klassisch gefüllt mit gekochtem Schinken und Käse
dazu knackig frischen Salat, Sc. Bernaise, Bratkartoffeln 18,50

Zarte Rinderleber, saftig gebraten
mit Zwiebelringen, grünen Bohnen,
Apfelmusbeilage und Kartoffelpüree 14,50

Rinderroulade - im Bräter geschmort -
gefüllt mit Schinkenspeck und Zwiebeln
dazu Rahmsoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln 18,50

Und hierzu vielleicht ein badischer Eichstetter Herrenbuck QbA - trocken...
vom Weingut Kiefer/ Kaiserstuhl 0,25l 6,00

Gut abgehangenes Rumpsteak vom heimischen Rind - medium gebraten -
an knackigem Grillgemüse mit Kartoffelecken und
selbstgemachter Kräuterbutter 250 g 25,00

Lamm ist "In"

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

Feines zartes Lammragout,
dazu grüne Bohnen, Spätzle 16,00

Sanft geschmorte Lamm-Haxe
auf Eiderstedter Birnen-Bohnen-Gemüse,
Rosmarin-Soße, Bratkartoffeln 19,80

Saftiger Lamnbraten - aus der Keule -
- im Bräter geschmort -
mit frischem bunten Markt-Gemüse, Rosmarinsoße,
Salzkartoffeln 22,50

Zu unseren Lammgerichten empfehlen wir Ihnen einen leichten...
Württembergischer Trollinger mit Lemberger
vom Weingut Sonnenhof - halbtrocken 0,20l 6,00

Zartes Salzwiesen-Lammrückenfilet - medium gebraten -
mit einer Kräuter-Senf-Kruste
auf knackigem Grill-Gemüse dazu Rosmarin-Knoblauchsoße
Salz-oder Bratkartoffeln 26,90

Sie trauen sich nicht an unser köstliches Lamm.? - sprechen Sie uns an -
gerne braten wir Ihnen ein kleines Stück zum probieren ab 1,50

Unseren fangfrischen Fisch beziehen wir von der
Krabben - und Fisch - Genossenschaft, Fa. Nothdurft
Direkt vom Tönninger Hafen

Fischgerichte...

Pann - Fisch

3 verschiedene Fischfilets - mehliert
goldgelb in der Pfanne gebraten,
dazu Senfsoße, Bratkartoffeln und **Eiderstedter Gurken-Dill-Salat** 19,50

Fangfrische Nordsee-Scholle "(ca. 475g-525-) **Finkenwerden Art**" mehliert
mit gebratenem durchwachsenem Speck;
in der Pfanne goldgelb gebraten, Salz-oder Bratkartoffeln.

Eiderstedter Gurken-Dill-Salat 24,50

Fangfrische Schollenfilets, (ca. 300g) mehliert
goldgelb in der Pfanne gebraten
dazu Senfsoße, **Eiderstedter Gurken-Dill-Salat** 17,90

Und hierzu ein frisch gezapftes,

helles Radeberger

0,25l 3,00

Fangfrisches Filet vom Wittling (aus der Familie des Dorsches)

auf der Haut gebraten, dazu Remouladensoße,

Bratkartoffeln garniert mit Nordseekrabben

17,90

Den milden Matjes, sowie die Nordseekrabben
beziehen wir von der Krabben -und Fischgenossenschaft Nothdurft
vom Tönninger Hafen

Matjesgerichte... mild und lecker

Matjestopf klassisch nach "Hausfrauen Art"

3 zarte Matjesfilets in einer würzig pikanten Sahnesoße
mit Äpfeln, Zwiebeln und Gewürzgurke,
Bratkartoffeln

14,80

Matjes mal anders

Stufhusener Matjesteller

3 milde Matjesfilets mit drei versch. Dips
(Honig-Senf-Dill / Hausfrauensöße / Preiselbeersahne)
dazu Bratkartoffeln und Salatbeilage

15,80

Hierzu vielleicht ein kühles Blondes...

friesisch herbes Jever Pilsener

0,25l

3,00

Und noch etwas mit Porren (Plattdeutsch für Nordseekrabben)

Knackig frischer bunter Salat mit American Dressing
Kartoffelspalten, Sour Cream
und Nordsee-Krabben

15,50

Kinderteller...

Isst Ihr Kind nur drei Erbschen und eine Kartoffel ?

Kein Problem, sprechen Sie uns an, wir erfüllen fast jeden Wunsch

Portion Pommes - Frites mit original Heinz Ketchup 4,80

Schweineschnitzelchen oder **Hähnchenschnitzelchen**

paniert und goldgelb gebraten

dazu Salatbeilage, Pommes-Frites und original Heinz-Ketchup 8,20

- zusätzlich mit Rahm-Champignons 8,80

Fangfrisches Schollenfilet - mehliert

goldgelb in der Pfanne gebraten,

dazu Eiderstedter Gurkensalat, Bratkartoffeln 8,90

Selbstgemachter Milchreis *- auch für Erwachsene Leckermäuler -*

- mit Zimt & Zucker 6,60

- mit heißen Beerenfrüchten 8,20

1 großer Eierpfannekuchen

mit Apfelmus 6,50

Portion Mayonnaise 0,40

Und zum Nachtisch vielleicht ...

eine Kugel cremiges Vanille-Eis

mit Smarties

2,20

Zusätzlich...

*** jeden Dienstag

Fangfrische Heringe, mehliert

in der Pfanne gebraten, dazu Eiderstedter Stippsöße,

Eiderstedter Gurken-Dill-Salat, Salz-oder Bratkartoffeln

16,10

*** jeden Donnerstag (von Anfang April bis Mitte September)

Labskaus - ein altes Seemannsgericht -

hergestellt aus gepökelter Rinderbrust, roter Bete,

Zwiebeln, Kartoffeln und Gewürzen dazu servieren wir

ein Spiegel und ein Matjesfilet, Salatbeilage

15,50

*** jeden Freitag

Fangfrisches Filet vom Dorsch, mehliert

in der Pfanne gebraten, dazu Senfsoße,

Eiderstedter Gurken-Dill-Salat, Salz-oder Bratkartoffeln

18,50

*** jeden Samstag

Fangfrische Nordsee-Seezunge, mehliert- der Edelfisch der Nordsee -

In der Pfanne goldgelb gebraten dazu zerl. Butter,

Eiderstedter Gurken-Dill-Salat, Salzkartoffeln

36,50

Hierzu empfehlen wir einen...

Riesling - trocken

Weingut „Geierslay“ - Familie Kilburg Erzeugerabfüllung

spritziger Wein mit frischer und lebendiger Säure

0,20l 7,90

0,75l 25,60

Und nach dem Essen etwas Süßes?

Selbstgemachtes

Rote Eiderstedter Beerengrütze

mit Vanillesoße

oder

mit einer Kugel Vanille-Eiscreme

5,80

Schokopudding - im Glas serviert

mit Vanillesoße

5,50

... eine Eiderstedter Spezialität

Warme " Eiderstedter Futjes "

(Hefebrandteig mit Rosinen im Fett ausgebacken)

- 2 Stck.

4,50

- mit einer Kugel Vanille-Eiscreme

6,70

Eisiges

Kugel Eiscreme

2,20

- feines Schokoladen Eis mit Schokosplitter

- Erdbeer-Eiscreme

- Vanille-Eiscreme

dazu vielleicht...

Portion selbstgemachte Schokosoße

2,50

Portion Schlagsahne - von der Husumer Meierer

1,00

Unsere Empfehlung nach dem Essen...

Dessertgedeck

Espresso und eine Kugel Eiscreme Ihrer Wahl

5,00