

Empfehlung

Suppe: Nordische Kürbiscremesuppe

mit Büsumer Krabben, Meerrettich Sahne, frischer Dill, geröstete Kürbiskerne und hausgebackenes Brot

12,90

Nordic pumpkin cream soup with Büsum prawns, horseradish cream, fresh dill, roasted pumpkin seeds and home-baked bread

Kürbiscremesuppe vom Hokkaido-Kürbis

mit Buttercroutons, Sahnehaube und hausgebackenes Brot

9,90

Pumpkin cream soup from Hokkaido pumpkin with butter croutons, cream topping and home-baked bread

Hamburg Lotsenteller

gebratenes Lachsfilet, Rotbarschfilet und Seelachsfilet mit hausgemachten Remouladensoße, knusprigen Bratkartoffeln und gemischtem Salat

22,90

Hamburg pilot plate fried salmon fillet, redfish fillet and pollack fillet with homemade tatar sauce, crispy fried potatoes and mixed salad

Rotbarschfilet in Walnussskruste

an hausgemachten Kartoffelgratin und Romanasalat mit Zitronen-Joghurt-Dressing

21,90

Walnut-crusted redfish fillet with homemade potato gratin and romaine lettuce with lemon-yogurt dressing

Gebratenes Filet vom Loup de mer (Wolfsbarsch)

auf sautiertem Blattspinat, glasierten Cherrytomaten, Sauce Choron nappiert und Kartoffel-Steckrübenstamf

23,90

Roasted fillet of loup de mer on sauteed spinach leaves, glazed cherry tomatoes, napped choron sauce and potato and turnip mash

Zanderfilet auf der Haut gebraten

auf Kürbispüree, Dijonsenf-Hollandaise nappiert und Rote-Bete-Salat mit gerösteten Walnüssen

23,90

Pike-perch fillet fried on the skin on pumpkin puree, Dijon mustard hollandaise and beet salad with roasted walnuts

Garnelen Black Tiger aus der Pfanne

mit sautierten Datteltomaten, Knoblauch, Olivenöl, Weißwein, frischen Kräutern und hausgebackenem Röstbrot

24,90

Pan-fried black tiger prawns with sauteed dat tomatoes, garlic, olive oil, white wine, fresh herbs and home-baked toasted bread

Doradenfilet auf der Haut gebraten

an knusprigen Rosmarinkartoffeln, Zitronen-Senfsoße und Apfel-Rettichsalat mit Joghurtdressing

22,90

Sea bream fillet fried on the skin with crispy rosemary potatoes, lemon and mustard sauce and apple and radish salad with yogurt dressing