

Vorspeisen

Caprese Tomate Mozzarella
frischer Basilikum, Mazzetti Balsamico kalt geprester Olivenöl und Ciabatta Brot 9,90

*Tomato Mozzarella
with Mazzetti Balsamico, fresh basil and homemade Ciabatta bread*

Knusprige Ziegenkäse-Taler im knusprigen Filoteig
auf Mango-Chutney, buntem Salat der Saison mit gerösteten Pinienkernen und Ciabatta Brot 17,90

Crispy goat cheese taler in puff pastry bread on colourful leaf salad with roasted pine nuts, homemade Ciabatta bread

Rote- Bete-Carpaccio
mit Rucola, gebratene Kräuterseitlinge, Brombeer-Vinaigrette, Trüffelöl verfeinert, gehobeltem Parmesan,
gerösteten Walnüssen und Ciabatta Brot 18,90

Beet carpaccio with rocket roasted king oyster mushrooms blackberry vinaigrette truffle oil refined with shaved parmesan roasted walnuts and ciabatta bread

Suppen

Hamburger Krebsrahmsuppe
mit Büsumer Krabben und Sahnehaube 10,90

Hamburger Crab soup with North Sea Shrimps and cream topping

Französische Zwiebelsuppe
mit Käse gratiniert, Einlag geröstetes Baguette , frischer Thymian 9,90

French onion soup with cheese au gratin, toasted baguette, fresh thyme

Feine Cremige Maronen-Selleriesuppe
mit Chips de Pancetta, Parmesan-Crumble und hausgebackenes Brot 10,90

Fine creamy chestnut and celeriac soup with chips de pancetta, parmesan crumble and home-baked bread

Bouillabaisse (Französische Fischsuppe)
mit reicher Einlage von Edelfischen und Gemüse (Rotbarbe, Kabeljau, Dorade, Garnelen Black Tiger)
dazu Sauce Rouille und hausgebackenes Brot 16,90

Bouillabaisse with a rich addition of vegetables and game fish red mullet, sea bream, cod, prawns, with rouille sauce and bread

Klassiker

Hamburger Seemanns-Labskaus
mit zwei Spiegeleiern, Rote Bete, Gewürzgurke und ein delikates Matjesfilet 20,90

Hamburger Seemanns-Labskaus with two fried eggs, beetroot, pickled cucumber and a delicate Matjes fillet

Büsumer Krabbenbrot
mit Butter angeröstetes Schwarzbrot, Büsumer Krabben, zwei Spiegeleier und Salatbouquet 22,90

Büsumer crab bread, brown bread roasted in butter, Büsumer crab, two fried eggs and a salad garnish

Feinste Holländische Matjesfilets „Hausfrauen Art“
mit Apfel-Zwiebelrahm und knusprigen Bratkartoffeln 20,90

Finest Dutch Matjes fillet „Housewives style“ in creamy onion and fried potatoes

Salate / Salads

Bunte Salatcreation mit Lachsfilet, Rotbarschfilet, Buttercroutons, Cashewkerne, Rote Beete Sprossen garniert und Ciabatta Brot

19,90

Salad creation with fried salmon stripes, butter croutons, Cashew nuts and garnished beetroot sprouts, served Ciabatta bread

Salatcreation mit Putenstreifen

Buttercroutons, Granatapfel, Avocado, Honig-Senf-Dressing, geröstete Pinienkerne, gehobelter Parmesan und Ciabatta Brot

19,90

Salad creation turkey strips butter croutons, pomegranate, avocado, honey-juice dressing, roasted pine nuts, grated Parmesan cheese and Ciabatta bread

Bunte Salatcreation mit gegrillten Black Tiger Garnelen, Buttercroutons, Rote Beete Sprossen, gerösteten Pinienkernen, frisch gehobelten Parmesankäse, Mazzetti Balsamico und Ciabatta Brot

19,90

Salad creation with grilled scampi, butter croutons, beetroot sprouts, roasted pine nuts, freshly grated parmesan, Mazzetti balsamic marinated and Ciabatta bread

Caesar Salat

gebratene Hähnchenbrustfilets Spieße mit Sweet-Chili Ketchup, Römersalatherzen, Buttercroutons, Pflaumentomaten, frisch gehobelten Parmesankäse, gerösteten Pinienkernen und Ciabatta Brot

19,90

Ceasar salad

fried chicken breast fillet sweet chili sauce, on romaine lettuce hearts with butter croutons, plum tomatoes, freshly grated parmesan, roasted pine nuts and Ciabatta bread

Ofenkartoffel

heiß aus dem Ofen, gefüllt mit delikatem Holländischen Matjesfilet mit Apfel-Dillrahm, an bunten Salatbouquet

18,90

Baked potato hot from the oven filled with delicate Dutch matje fillet, apple-dill-cream and mixed salad bouquet

Fischspezialitäten / Fish specialities

*Kutterscholle „Finkenwerder Art“
mit gebratenen Speckwürfeln, hausgemachten warmen Kartoffelspecksalat oder
knusprigen Bratkartoffeln* 28,90

*Plaice „Finkenwerder Style“
with fried bacon cubes, homemade potato salad or fried Potatoes*

*Hamburger Pannfisch
Lachsfilet, Rotbarschfilet und Dorschfilet mit knusprigen Bratkartoffeln
und der besonderen Senfsoße* 23,90

*Pan fried fish a la Hamburger
Salmon fillet, red fish fillet and codfish fillet with fried potatoes and the special mustard sauce*

*Nordsee Kutterscholle „Büsumer Art“
mit Champignons, Büsumer Krabben, knusprigen Bratkartoffeln oder
Petersilienkartoffeln und einem gemischten Salat* 31,90

*North sea cutter plaice Büsumer Style
with mushrooms, Büsumer crabs, fried potatoes or potatoes with parsley and mixed salad*

*Nordsee Seezunge „Müllerin Art“
in Butter gebraten mit flüssiger Butter, Petersilienkartoffeln oder knusprigen
Bratkartoffeln und hausgemachten Gurkensalat* 54,00

*North Sea sole „Müllerin Art“
into butter fried with potatoes with parsley and homemade cucumber salad*

*Doradenfilet auf der Haut gebratene
auf bunten Pfannengemüse in Teriyaki Soße geschwenkt, geröstetem Sesam garniert
und Salzkartoffeln* 20,90

*Dorads fillet fried on the skin
on colorful pan-fried vegetables in teriyaki sauce, garnished with roasted sesame and boiled potatoes*

Fisch Gedünstet / Steamed

Kabeljaufilet

auf Blattspinat mit Zitronen-Kapern-Sauce nappiert und Butterkartoffeln

Cod fillet on spinach leaves napped with a Lemon-caper-sauce and Butter potatoes 24,90

Schellfisch

im Weinsud gedünstet auf Senf-Dill-Sauce, hausgemachten Gurkensalat und Butterkartoffeln

Haddock steamed in a wine fund on a mustard-dill-sauce, with a cucumber salad and butter potatoes 25,90

Fleischgerichte / Meat dishes

Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit knusprigen Bratkartoffeln und einem gemischten Salat

Pork cutlet „Wiener style“ with mixed salad and fried potatoes 20,90

Cordon Bleu

gefülltes Schnitzel mit Käse, Kochschinken mit knusprigen Bratkartoffeln und hausgemachten Gurkensalat

Cordon Bleu filled schnitzel with cheese and boiled ham, crispy fried potatoes and homemade cucumber salad 22,90

Schweinemedallions vom Iberico Schwein

unter einer Honig-Bärlauchkruste auf frischen Champignons in Rahmsauce mit knusprigen Bratkartoffeln

Pork medallions from Iberico Pork, under a honey and wild garlic crust on fresh mushrooms in a creamy sauce with crispy fried potatoes 23,90

Vegetarisch / Vegetarian

Gemüsegratin

Saisonales Gemüse in Sahnesoße mit Parmesankäse gratiniert und Ciabatta Brot 18,90

Vegatable gratin seasonal in cream sauce gratinated with parmesan cheese and ciabatta bread

Brokkoli Gratin

frische Brokkolirößchen in Sahnesoße mit Parmesankäse gratiniert und Ciabatta Brot 18,90

Broccoli gratin fresh broccoli in cream sauce gratinated with parmesan cheese and ciabatta bread

Gerichte für unsere kleinen Gäste / Dishes for our little guests

Knuspertraum kleines Putenschnitzel mit Bratkartoffeln und Ketchup 11,90
Crispy little turkey escalope with crispy fried potatoes and ketchup

Störtebeckers Seefahrt Schmaus
kleines Seelachsfilet in Butter gebraten mit hausgemachten Remouladensoße und knusprigen Pommes frites 12,90
Störtebecker Seafaring Feast
small pollack fillet fried in butter with homemade tatar sauce and crispy french fries

Frische Pasta mit Tomatensauce und frisch gehobeltem Parmesankäse 10,90
Fresh pasta with tomato sauce and freshky sliced Parmesan cheese

- Dessert

Hausgemachte Hamburger Rote Grütze mit Vanilleeis 9,90
Homemade Hamburger red fruit jelly with vanilla ice cream

Apfelstrudel mit Vanillesoße oder Vanilleeis 10,90
Apple strudel with vanilla sauce or vanilla ice cream

Crème Brûlée mit Rohrzucker karamellisiert und Vanilleeis 9,90
Crème Brûlée caramel and a scoop of vanilla ice cream

Schokoladen-Rum-Parfait mit karamellisierten Feigen und Amarettini-Bröseln 14,90
Chocolate and rum parfait with caramelized figs and amarettini crumbs