

## Vorspeisen | Starters

### *Büffelmozzarella*

auf Antipasti-Gemüse | Basilikum-Pesto | geröstete Pinienkerne |  
hausgebackenes Ciabatta Brot  
Buffalo Mozzarella | Antipasti-Vegetables | Basil Pesto | toasted Pine Nuts |  
homemade Ciabatta Bread

14,90

### *Gambas 'Black Tiger'*

vom Grill | Rote Bete-Apfel-Salat | geröstete Walnüsse |  
Meerrettich-Dip | geröstetes Brot  
Gambas 'Black Tiger' from the Grill | Red Beets-Apple-Salad | roasted Walnuts  
Horseradish-Dip | roasted Bread

18,90

### *Ziegenkäse Taler*

im knusprigen Filoteigmantel | Mango-Chutney | geröstete Pinienkerne |  
Wildkräutersalat | geröstetes Brot  
Goat Cheese Medallions | crispy Filo coated on Mango Chutney | roasted Pine Nuts  
Salad Bouquet | roasted Bread

17,90

## Suppen | Soups

### *Hummer-Suppe*

Büsumer Krabben | hausgebackenes Brot  
Lobster Soup | Büsum Shrimps | homemade Bread

10,90

### *Bouillabaisse*

Rotbarbe | Kabeljau | Dorade | Black Tiger Garnelen |  
Gemüsejulienne | Sauce Rouille | geröstetes Brot  
Bouillabaisse Soup | Red Mullet | Cod | Dorade | Shrimps 'Black Tiger' | julienned Vegetables |  
Rouille Sauce | roasted Bread

16,90

### *Spargelcreme Suppe*

Spargel-Einlage | Croûtons | frischer Kerbel  
Asparagus-Cream Soup | Asparagus Garnish | Croutons | fresh Chervil

10,90

### *Tomaten-Basilikum Cremesuppe*

Parmesan-Croûtons | Sahnehäubchen  
Tomato-Basil-Cream-Soup | Parmesan Croutons | Dollop of Whipped Cream

10,90

## Klassiker | Classics

### *Hamburger Seemanns Labskaus*

zwei Spiegeleier | Rote Bete | Gewürzgurke | Bismarckhering  
Hamburg Sailor Labskaus | fried Eggs | Beetroot | pickled Cucumber | Herring

20,90

### *Feinste Holländische Matjesfilets*

Hausfrauen Art | Apfel-Zwiebel-Sauce | knusprige Bratkartoffeln  
Finest Dutch Matjes Fish Fillets Housewife's Style | Apple-Onion Sauce | crispy fried Potatoes

20,90

## **Frische Salate / Fresh Salads**

### *Saisonale Blattsalate*

*Färöer Lachsfilet | Rotbarschfilet | Tomaten | Radischen |  
Croûtons | geröstete Cashewkerne | Parmigiano-Chips |  
Orangen-Ingwer-Dressing | hausgebackenes Ciabatta*

19,90

### *Seasonal Leaf Salads*

*Faroe Islands Salmon Fillet | Redfish Fillet | Tomatoes | Radishes |  
Croutons | roasted Cashews | Parmigiano Chips |  
Orange and Ginger Dressing | homemade Ciabatta*

### *Saisonale Blattsalate*

*gebratene Putenstreifen | knusprige Avocado Fries |  
Parmesan-Croûtons | Kräuter-Balsamico-Dressing |  
hausgebackenes Ciabatta*

19,90

### *Seasonal Leaf Salads*

*roasted Turkey Stripes | crispy Avocado Fries | Parmigiano Croutons |  
Herb Balsamico Dressing | homemade Ciabatta*

### *Saisonale Blattsalate*

*gegrillte Garnelen Black Tiger | Kräuter-Croûtons |  
geröstete Pinienkerne | frische Parmigiano Flocken |  
natives Olivenöl | Mazzetti Aceto Balsamico | Ciabatta | Aioli*

19,90

### *Seasonal Leaf Salads*

*grilled Black Tiger Shrimps | Herb Croutons | roasted Pine Nuts |  
fresh Parmigiano Flakes | extra virgin Olive Oil | Mazzetti balsamic Vinegar |  
homemade Ciabatta | Aioli*

### *Caesar Salat*

*knackiger Romanasalat | gegrillte Hähnchenbrust-Spieße |  
Croûtons | Cherrytomaten | frisch gehobelter Parmigiano |  
Caesar Dressing | hausgebackenes Ciabatta*

19,90

*Caesar Salad | crisp romaine Lettuce | grilled Chicken-Breast Skewers |  
Croutons | Cherry Tomatoes | freshly planed Parmigiano |  
Caesar Dressing | homemade Ciabatta*

### *Veggie Caesar Salat*

*knusprige Tofusticks | knackiger Romanasalat | Croûtons |  
gehobelter Parmigiano | geröstete Erdnusskerne |  
Caesar Dressing | hausgebackenes Ciabatta*

18,90

*Veggie Caesar Salad | crispy Tofu Sticks | crisp Romaine Lettuce | Croutons |  
planed Parmigiano | roasted Peanuts | Caesar Dressing | homemade Ciabatta*

### **Ofenkartoffel nach Wahl / Baked Potatoes of your Choice**

*= Holländische Matjes Doppelfilet | Apfel-Dill-Sahnesoße | Salatbouquet  
= Dutch double Fillet of Matjes Herring | Apple and Dill Cream Sauce | Salad Bouquet*

18,90

*= Riesen Garnelen „Black Tiger“ | Sour Cream | Salatbouquet  
= Giant Black Tiger Shrimps | Sour Cream | Salad Bouquet*

21,90

*= Gegrillte Hähnchenbrust- Spieße | Sour Cream | Salatbouquet  
= Grilled Chicken Breast Skewers | Sour Cream | Salad Bouquet*

19,90

## Fischspezialitäten / Fish Specialities

### *Kutterscholle 'Finkenwerder' Art*

*gebratene Speckwürfel | warmer Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln*

*2/4/13/a/d/j/L*

*Plaice 'Finkenwerder' Style | fried Bacon Cubes | warm Potato Salad or fried Potatoes*

28,90

### *Hamburger Pannfisch*

*Lachsfilet | Rotbarschfilet | Dorschfilet | knusprige Bratkartoffeln |  
delikate Senfsoße*

*2/4/13/a/d/j/g*

*Hamburg Panfried Fish | Salmon Fillet | Red Fish Fillet | Codfish Fillet |  
fried Potatoes | delicate Mustard Sauce*

25,90

### *Nordsee Kutterscholle 'Büsumer Art'*

*Büsumer Krabben | Champignons | knusprige Bratkartoffeln oder  
Petersilienkartoffeln | gemischter Salat*

*2/4/13/a/b/c/d/L*

*North Sea Cutter Plaice Büsum Style | Mushrooms | Büsum Crabs | fried Potatoes  
or Parsley Potatoes | mixed Salad*

32,90

### *Nordsee Seezunge 'Müllerin Art'*

*in Butter gebraten | knusprige Bratkartoffeln oder Petersilienkartoffeln |  
zerlassene Butter | Gurkensalat*

*2/4/9/a/d/L*

*North Sea Sole 'Miller's Wife Style' | fried in Butter | crispy fried Potatoes |  
or Parsley Potatoes | melted Butter | Cucumber Salad*

54,00

## Fisch gedünstet / Steamed Fish

### *Kabeljaufilet*

*Blattspinat | Zitronen-Kapern-Sauce | Butterkartoffeln*

4/a/g/j/

*Cod Fillet | Spinach Leaves | Lemon-Caper-Sauce | Butter Potatoes*

24,90

### *Schellfisch*

*in Weinsud gedünstet | Senf-Dill-Sauce | Butterkartoffeln | Gurkensalat*

4/a/g/j/

*Haddock | steamed in Wine Fund | Mustard-Dill-Sauce | Butter Potatoes | Cucumber Salad*

25,90

## Fleischgerichte / Meat dishes

### *Schweineschnitzel „Wiener Art“*

*knusprige Bratkartoffeln | gemischter Salat*

2/4/6/a/c/

*Pork Cutlet „Vienna Style“ | fried Potatoes | mixed Salad*

20,90

### *Cordon Bleu*

*Schnitzel mit Käse gefüllt | Kochschinken | Bratkartoffeln |  
hausgemachter Gurkensalat*

2/4/6/a/c/g/

*Cordon Bleu | Cheese-filled Cutlet | cooked Ham | fried Potatoes | Cucumber Salad*

24,90

### *Gratinierte Schweinemedallions*

*vom Iberico | Bärlauch Pesto | Rotwein-Jus | grüner Spargel in Tempura |  
Kräuterseitlinge | Rosmarinkartoffeln*

9/12/g/L/m/

*Iberico Pork Medallions | wild Garlic | Red Wine-Jus | crispy green Asparagus  
in Tempura | King Oyster Mushrooms | Rosemary Potatoes*

23,90

## Vegetarisch / Vegetarian

### *Rote Bete Falafel*

*auf mediterranem Gemüse | Curryreis | Joghurt-Minz Dip*

9/c/e/f/i/j/k/

*Red Beets Falafel | mediterranean Vegetables | Curry Rice | Yoghurt-Mint Dip*

19,90

### *Ofenkartoffel*

*gefüllt mit saisonalem Wok-Gemüse | gratiniert mit herzhaftem Parmigiano |  
Parmesan Aioli*

5/6/9/12/i/c/d/f/

*Baked Oven-Potato | filled with seasonal Wok-Vegetables | gratinated with rustic Parmigiano |  
Parmesan Aioli*

19,90

Gerichte für unsere jüngeren Gäste bis 12 Jahre  
Dishes for our younger guests up to 12 years age

*Knuspriges Putenschnitzel*  
*Bratkartoffeln | Ketchup Sauce*

4/6/a/c/j/

*Crispy Turkey Cutlet | fried Potatoes | Ketchup Sauce*

13,90

*Störtebecker's Seefahrt Schmaus*  
*Seelachsfilet | hausgemachte Remouladensoße | Pommes frites*

2/4/a/d/

*Störtebecker's Seafaring Feast*

*Pollock Fillet | homemade Remoulade Sauce | French Fries*

13,90

*Frische Pasta*

*Tomatensauce | frisch gehobelter Parmesankäse*

a/c/g/

*Fresh Pasta | Tomato Sauce | freshly grated Parmesan Cheese*

10,90

Dessert

*Hausgemachte Hamburger Rote Grütze |*  
*Vanilleeis*

4/c/g/

*Homemade Hamburg Red Fruit Jelly | Vanilla Ice Cream*

9,90

*Apfelstrudel*  
*Vanillesoße oder Vanilleeis*

4/9/a/c/g/f/

*Apple Strudel | Vanilla Sauce or Vanilla Ice Cream*

10,90

*Creme Brulee*

*karamellisiert | schwarze Johannisbeeren-Sorbet*

94/c/g/

*Creme Brulee caramelized | Scoop of Blackcurrant Sorbet*

10,90

*Mousse au Chocolate*  
*Orangen Sauce | Heidelbeeren*

9/c/d/f/g/

*Mousse au Chocolate | Orange-Sauce | Blueberries*

10,90