

## Suppen und Vorspeisen

Buttermilchsuppe mit „Klump“ (Quarkklößchen), Rosinen und einem Schuss Chili-Hibiskus	5,50 €	Graved Lachs, hausgebeizt, mit Honig-Senfsauce, Baguette und Butter	9,90 €
Klares Fischsüppchen	4,90 €	Matjestatar mit Schwarzbrot und Butter	8,90 €
Krabbensuppe mit Cognac und Sahnehäubchen	5,90 €	„Fischers Fru“ Nordseekrabben, Graved Lachs, Matjes, Schwarzbrot und Butter	10,90 €
Kleiner bunter Salat mit Hausdressing, wahlweise mit Joghurt-Dressing	4,20 €	Lammschinken, in Wildkräutern gebeizt, mit Salatgarnitur dazu Schwarzbrot und Butter	10,90 €

## Unsere Fischspezialitäten

„Ludwigs Labskaus“ nach original Seemannsart mit Spiegelei, Rollmops und Roter Bete	12,90 €	Schollenfilet, gedünstet, gefüllt mit Krabben, Muscheln und Dillrahm, dazu Salzkartoffeln	16,90 €
Grüne Heringe, gebraten, mit Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat	9,90 €	Schollenfilet, natur gebraten, mit Remouladensauce und Salzkartoffeln	14,90 €
Sauer eingelegte Bratheringe mit Zwiebelringen und Bratkartoffeln	10,90 €	Schollenfilet, paniert, mit Remouladensauce und Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat	14,90 €
Seelachsfilet, natur gebraten, mit Schwenkgemüse, Kräuterbutter und Salzkartoffeln	12,50 €	Kutterscholle, in Speckbutter gebraten, mit Salzkartoffeln	14,90 €
Seelachsfilet, paniert, mit hausgemachter Remouladensauce und Salzkartoffeln	12,50 €	Dorsch, an der Gräte gekocht, mit Dijon-Senfsauce und Salzkartoffeln	15,90 €
Seelachsfilet, gedünstet, in feiner Dillrahmsauce, dazu Salzkartoffeln	12,50 €	Dorschfilet, auf der Haut gebraten, mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln	15,90 €

**Auf Wunsch erhalten Sie gegen Aufpreis von 1,50 € Bratkartoffeln oder Pommes frites anstelle von Salzkartoffeln oder Reis.**



Lachsfilet, gebraten, mit Schwenkgemüse, Kräuterbutter und Bratkartoffeln	15,90 €	„Pannfisch“ (Rotbarschfilet), in Dijon-Senfsoße, mit Bratkartoffeln	14,90 €
Rotbarschfilet, natur gebraten, auf mediterranem Gemüse, mit Bandnudeln	15,90 €	Heilbuttgeschnetzeltes in fein abgeschmecktem Pernod-Rahm mit grünem Spargel und buntem Reis	16,90 €
Seezunge, in Butter gebraten, dazu Salzkartoffeln und ein Beilagensalat	Tagespreis nach Gewicht	Fischteller „Seekiste“ Dorschfilet gegrillt, grüner Hering, Matjes „Hausfrauenart“, Labskaus, dazu Bratkartoffeln	14,90 €
Seezungenfilets auf Blattspinat mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln	19,90 €	Friesengeist-Spieß (bunter Fischspieß), natur gebraten und brennend serviert, dazu Bandnudeln mit Pesto	16,90 €
Fischpfanne „Smütje“ gebratene Filets (Dorsch, Lachs, Seelachs) garniert mit Krabben und Muscheln, dazu Kräuterbutter und Bratkartoffeln	15,90 €	„Nordseeteller“ Graved Lachs, Matjestatar, Scampis, garniert mit Nordseekrabben, dazu Bratkartoffeln	16,90 €
Fischpfanne „Springflut“ gedünstete Filets in Rieslingschaumsauce, garniert mit Nordseekrabben, dazu bunter Reis	15,90 €	Scampis, gebraten, mit Salatbeilage, Knoblauchsauce und Baguette	15,50 €

**Krabbengerichte** (wenn vorrätig)  
**Unsere Nordseekrabben kommen fangfrisch von heimischen Kuttern  
und werden von uns frisch ausgepult**

Nordseekrabben auf Rührei mit Bratkartoffeln	17,90 €	Krabbenplatte mit verschiedenen Mayonnaisen, Kräuterrührei, Brötchen und Butter	17,90 €
Eiderstedter Krabbenbrot mit Spiegelei	16,90 €	Kleine Portion Krabben als Beilage	4,50 €
Portion Krabben mit Baguette und Butter (Vorspeise)	12,90 €		

Kleiner Beilagensalat mit Hausdressing o. kl. Gurkensalat	2,20 €
Kleine Portion Krabben als Beilage	4,50 €
Portion Schwenkgemüse als Beilage (Paprika, Zucchini, Möhren, Staudensellerie)	2,90 €



## Matjes-Spezialitäten

Für unsere Matjesgerichte verwenden wir mild gesalzene holländische Matjesfilets, serviert mit grünen Prinzessbohnen und Bratkartoffeln

- nach „Hausfrauenart“ mit Äpfeln und Zwiebeln in Rahm 12,90 €
- in „Kapitänsrahm“ mit Nordseekrabben 15,90 €
- mit dreierlei hausgemachten Saucen 13,50 €

## Vom Nordstrander Salzwiesenlamm (Schäferei Baumbach)

- Eiderstedter Lammsteak „Hofmeister Art“ mit Bohnenbündchen, Kräuterbutter und Bratkartoffeln 17,90 €
- Hausgemachte Lamm-Sülze, mit Remouladensauce und Bratkartoffeln 13,90 €
- „Utes Lamm-Eintopf“ mit Wirsing, kräftig, fein abgeschmeckt mit Kümmel 9,90 €
- Geele Köm-Teller, Lammgeschnetzeltes, abgeschmeckt mit „geele Köm“, im Reisrand serviert 15,90 €
- Lammbraten in kräftig würziger Sauce, mit Rahmwirsing und Salzkartoffeln 15,90 €

## Salate und Vegetarisches

- Bunter Salat mit ...
- kleinen Lammkoteletts 13,50 €
- gebratenem Hähnchenbrustfilet 10,90 €
- gebackenen Ziegenkäsetalern 12,90 €
- frischen Nordseekrabben 13,50 €
- Deftiges Käsebrot mit reichhaltiger Salatgarnitur 6,50 €
- Gartengemüse, in der Pfanne geröstet, mit buntem Reis und Kräuterrahm 9,90 €
- Mozzarella-Käsestangen in einer würzigen Panade, auf buntem Salat 9,90 €

**Wir reichen zu den Salaten unser Hausdressing, wahlweise auch unser hausgemachtes Joghurt-Dressing.**



## Gute Hausmannskost

Erbseneintopf, traditionell gekocht, mit einer Bockwurst	6,90 €	Schweinelendchen in Pfefferrahmsauce, Schwenkgemüse und Pommes frites oder Reis	15,90 €
Friesischer Kartoffeleintopf, auf kräftiger Brühe gekocht mit Kochwurst	7,90 €	Rumpsteak 250g mit Röstzwiebeln, Schwenkgemüse, Kräuterbutter und Bratkartoffeln	17,90 €
Bauernfrühstück mit Schinkenwürfeln und Gewürzgurke	10,50 €	Hausgemachtes Sauerfleisch, aus dem Schweinenacken geschnitten, mit Bratkartoffeln	10,90 €
Drei Spiegeleier mit Speck auf Bratkartoffeln	8,90 €	Sülze nach Hausmacher-Art mit Remouladensauce und Bratkartoffeln	10,90 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit Schwenkgemüse und Pommes frites oder Bratkartoffeln	12,90 €		

## Kleine Gerichte

Deftige Katenrauchmettwurst auf Schwarzbrot	5,90 €	Matjes auf Schwarzbrot mit Sauce nach Hausfrauenart	8,50 €
Holsteiner Katenschinken auf Schwarzbrot	9,50 €	Ein Paar Wiener Würstchen mit Pommes frites	5,90 €

## Kinderteller

Fünf Minifrikadellen mit Pommes frites und Salatbeilage	5,90 €	Kinder-Hähnchenbrustfilet, natur gebraten, mit Schwenkgemüse und Pommes frites	7,50 €
Kinder-Schweineschnitzel, paniert, mit Schwenkgemüse und Pommes frites	7,20 €	Kinder-Seelachsfilet, gedünstet, mit Dillrahmsauce und Salzkartoffeln	6,50 €
Pfannkuchen mit Apfelmus	4,90 €	Kinder-Seelachsfilet, paniert, mit Pommes frites	6,20 €
Kartoffelpuffer mit Apfelmus	4,50 €	Nudeln mit Tomatensauce	4,50 €

**Als Dessert empfehlen wir unsere hausgemachte  
Rote Grütze mit warmer Vanillesauce für 4,90 €.**

## Desserts

Hausgemachte Rote Grütze mit Mövenpick-Eiscreme Vanilla oder warmer Vanillesauce	4,90 €	„Süßer Kurschatten“ Schokoladenküchlein, garniert mit frischen Früchten und einem Tupfer Sahne	4,90 €
Das kleine „Eisvergnügen“ eine Kugel Mövenpick- Eiscreme Ihrer Wahl mit Eierlikör, Baileys oder Cointreau und einem Tupfer Sahne	3,90 €	Kleiner Käseteller eine interessante Auswahl verschiedener Käse aus der Backensholzer Hofkäserei, (bei Husum) serviert mit Baguette und Feigen-Senf-Sauce	9,90 €
Bottermelksupp mit Klümp (Quarkklößchen), Rosinen und einem Schuss Chili-Hibiscus	5,50 €		

## Mövenpick-Eisspezialitäten

Eiszwerg Anton Mövenpick Vanilla und Schoko mit kleinen Smarties und Sahnetupfer	3,00 €	Nussgenuss Chocolate Chips, Maple Walnuts, Cashew Sauerrahm, garniert mit Nusssplintern und Sahne	5,90 €
Gemischtes Eis Crème Vanilla, Chocolate Chips und Strawberry Cream ... mit Sahne	3,90 € 4,40 €	Coupe Danmark drei Mövenpick-Eiskugeln Crème Vanilla, Sahne und Schokosauce	5,40 €
Sanfter Engel Eiscreme Vanilla in Orangensaft	3,90 €	Eierlikörbecher Mövenpick-Eiscreme Vanilla mit Eierlikör und Sahne	5,90 €
Mövenpick Eiscreme Vanilla mit heißen Himbeeren und Sahne	5,90 €	Summertime Mövenpick-Eiscreme Williams Christ und Strawberry Cream auf Joghurt und frischem Fruchtsalat	5,90 €
Eiskaffee zwei Mövenpick-Eiskugeln Crème Vanilla, Kaffee und Sahne	4,00 €		
Eisschokolade zwei Mövenpick- Eiskugeln Crème Vanilla, Kakao und Sahne	4,00 €	Erdbeer-Fresh erfrischender Eisdrink aus Strawberry Cream mit Buttermilch püriert	3,60 €

## Unsere Mövenpick - Eissorten

Crème Vanilla	1 Kugel	1,50 €
Chocolate Chips	1 Kugel mit Sahne	1,90 €
Strawberry Cream		
Williams Birne	2 Kugeln	2,90 €
Maple Walnuts	2 Kugeln mit Sahne	3,40 €
Cashew Sauerrahm		
	3 Kugeln	4,20 €
	3 Kugeln mit Sahne	4,70 €

## Alkoholfreie Getränke

Cola <sup>1</sup>, Cola light <sup>1,2,4</sup>  
 Orange <sup>2</sup>, Zitrone,  
 Spezi <sup>1,2</sup>, Apfelschorle



0,2 l | 2,00 €  
 0,4 l | 3,60 €

Apollinaris, Flasche,  
 mit o. ohne Kohlensäure



0,25 l | 2,00 €  
 0,75 l | 5,00 €

Steinmeier Apfelsaft,  
 Steinmeier Orangensaft

0,2 l | 2,50 €  
 0,2 l | 2,50 €

Steinmeier-Schorle Johannisbeere  
 Steinmeier-Schorle Rhabarber

0,4 l | 3,90 €  
 0,4 l | 3,90 €

**BIONADE** (Holunder, Litschi,  
 Ingwer-Orange, Quitte)

0,33 l | 3,00 €

Schweppes, Flasche  
 (Ginger Ale <sup>2</sup>, Tonic Water,  
 Bitter Lemon <sup>5</sup>)

0,2 l | 2,50 €

Vitamalz Malzbier

0,33 l | 2,80 €

Milch, warm oder kalt

0,2 l | 1,50 €  
 0,4 l | 2,90 €

1 mit Koffein, 2 mit Farbstoff, 3 konserviert, 4 mit Süßungsmittel, 5 mit Chinin

## Warme Getränke

Tasse Filterkaffee, frisch aufgebrüht 2,00 €  
 Pott Filterkaffee, frisch aufgebrüht 3,50 €  
 Tasse entkoffeinierter Kaffee 2,00 €  
 Pott entkoffeinierter Kaffee 3,50 €  
 Tasse heiße Schokolade 2,00 €  
 Tasse heiße Schokolade mit Sahne 2,50 €  
 Pott heiße Schokolade 3,60 €  
 Pott heiße Schokolade mit Sahne 4,20 €  
 Espresso 2,50 €  
 Cappuccino 2,60 €  
 Latte Macchiato 3,60 €  
 Milchkaffee in der Jumbotasse 3,90 €

## Biere vom Fass

Flensburger Pilsener



0,2 l | 1,90 €  
 0,4 l | 3,50 €

Flensburger Dunkel



0,2 l | 1,90 €  
 0,4 l | 3,50 €

Alsterwasser



0,3 l | 2,80 €  
 0,4 l | 3,50 €

Münchner Hofbräu  
 Hefeweizen



0,5 l | 3,50 €

## Flaschenbiere

Flensburger Gold (Plop!) 0,33 l | 2,80 €  
 Flensburger Biermix Lemongras 0,33 l | 2,80 €  
 Flensburger Biermix Blutorange 0,33 l | 2,80 €  
 Münchner Hofbräu Dunkelweizen 0,5 l | 3,50 €

## Alkoholfreie Biere

Flensburger Frei (Plop!) 0,33 l | 2,60 €  
 Münchner Hofbräu  
 Weizen Alkoholfrei 0,5 l | 3,50 €

## ...mit Schuss

Latte Macchiato mit Eierlikör 4,50 €  
 Latte Macchiato mit Amaretto 4,50 €  
 Latte Macchiato mit Baileys 4,50 €  
 Pharisäer 4,90 €  
 Tote Tante 4,90 €  
 „Amaretto“ - Tante 5,20 €  
 „Baileys“ - Tante 5,20 €  
 Teepunsch mit „de geele Köm“ 2,90 €  
 Rotweingrog (Glühwein) 3,20 €  
 Eisbrecher  
 (Glühwein mit Rumverschnitt) 3,90 €  
 Grog von Rumverschnitt 4,20 €  
 Eiergrog,  
 (wenn's passt, da handgemacht) 4,90 €

## Feinster Premium-Blatt-Tee

Darjeeling 2,90 €  
 Assam-Mischung (Friesentee) 2,90 €  
 Masala-Chai (Gewürz-Assam) 2,90 €  
 Hibiskus-Himbeer 2,90 €  
 Rooibos-Orange-Karamell 2,90 €  
 Pfefferminze 2,90 €  
 Grüner Tee mit Lemonmyrte 2,90 €

# Weißweine

## Deutschland

Deidesheimer Hofstück, 0,2 l 3,40 €  
Müller-Thurgau, halbtrocken (Pfalz) 1,0 l 15,30 €  
Weingut Heinrich Vollmer, Ellerstadt  
Pfälzer mit viel Geschmack

Ihringer Vulkanfelsen, 0,2 l 4,50 €  
Weißer Burgunder, trocken (Baden) 1,0 l 19,90 €  
Weingut Karl Karle, Ihringen  
zartgelb mit viel Frucht und Frische

Nahe Weißburgunder, Qualitätswein 1,0 l 33,90 €  
Weingut Dönnhoff, trocken  
feinfruchtige Exotik, sehr elegant

Johannisberger Klaus 0,2 l 6,50 €  
Rheingau Riesling, Spätlese, 0,75 l 21,90 €  
Weingut Johannes Ohlig  
trocken, filigran, großer Genuss

Franken Scheurebe, Q.b.a. 0,2 l 5,90 €  
Weingut Juliusspital, halbtrocken 0,75 l 19,90 €  
fruchtig, sehr aromatisch

„Leichtsinn“- Secco 0,2 l 4,90 €  
Qualitätsperlwein, belebend frische 0,75 l 16,50 €  
Finesse, ein extravagantes  
Geschmackserlebnis

## Spanien

Blanco Macabeo D.O., trocken 0,2 l 3,90 €  
Valdepenas, Bodegas Real 0,75 l 13,90 €  
Fruchtaromen von süßlichen  
Birnen und Quitten

## Deutscher Sekt

Vollmer Winzersekt, 0,75 l 22,90 €  
Weißburgunder und Chardonnay

Piccolo Sekt 0,2 l 5,50 €

## Frankreich

Chardonnay, Vin de Pays d'oc, 0,2 l 3,40 €  
trocken Weingut Louis 1,0 l 15,30 €  
Eschenauer, Aromen von Akazien,  
Ananas und exotischen Früchten

Pouilly-Fume A.C., trocken 0,2 l 8,90 €  
La Rochetais, Marcel Martin 0,75 l 29,90 €  
lebendig und rassig, Aromen von  
Stachelbeere und Zitrus

## Italien

Pinot Grigio I.G.T., trocken 0,2 l 4,50 €  
Cantine Sacchetto, lebendig und 1,0 l 19,90 €  
frisch, würzige Note, Aroma von  
Äpfeln, Birnen und exotischen  
Früchten

Gavi di Comune di Gavi D.O.C.G, 0,2 l 5,90 €  
trocken, Cantine San Silvestro, 0,75 l 19,90 €  
frisch, delikat, Aromen von  
Pfirsich und exotischen Früchten

## Südafrika

Rain Song, Ses' Fikile 0,2 l 6,90 €  
Chenin blanc, trocken, frisch 0,75 l 23,90 €  
und knackig, Aromen von  
Pfirsich und Mango

## Roséwein

### Deutschland

Spätburgunder Rosé 0,2 l 5,50 €  
Weingut Johannes Ohlig 0,75 l 18,90 €  
saftig, frisch, besonders  
vollmundig, Sommerlaune pur

### Prosecco

Prosecco Frizzante I.G.T, 0,75 l 14,90 €  
halbtrocken Cantine Saccheto,  
prickelnde Frische, Aromen von  
grünen Äpfeln und Birnen

## Frankreich Champagner

Drappier Signature Blanc de Blancs 0,75 l 48,90 €

Drappier Rosé Val des Desmoiselles 0,75 l 48,90 €

Drappier Signatur Blanc de blanc 0,375 l 24,90 €



## Rotweine

### Deutschland

Fass Nr. 1, Dornfelder, trocken (Pfalz)	0,2 l	4,50 €
Weingut Heinrich Vollmer, Ellerstadt	1,0 l	19,90 €
feinfruchtige Note von frischen Kirschen		

### Argentinien

Cabernet Sauvignon „Mendoza“	0,2 l	4,90 €
Bodegas Enrique Vollmer	1,0 l	21,90 €
kraftvolle Fruchtnoten von Cassis mit Nuancen reifer Paprika, harmonisch und rund		

Malbec	0,2 l	5,50 €
Bodegas Enrique Vollmer, trocken	0,75 l	18,90 €
feurig und kraftvoll Fruchtnoten von Himbeere und Johannisbeere		

### Italien

Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.	0,2 l	3,40 €
Sensi, trocken	1,0 l	15,30 €
vollmundig und weich, Veilchenduft und Aromen von Kirschen		

Chianti Riserva D.O.C.G	0,2 l	6,90 €
Sensi, trocken	1,0 l	23,90 €
samtig und weich, feine Note von reifen Kirschen und Backpflaumen		

### Spanien

Tinto Tempranillo D.O. C.	0,2 l	4,50 €
Valdepenas, trocken – Bodegas Real	0,75 l	14,90 €
stark und schmackhaft, intensive Aromen		

Rioja Crianca D.O.C.	0,75 l	23,90 €
Bodegas Primicia, trocken		
vollmundig-würzig, mit feiner Eleganz		

### Australien

Lindemans Shiraz Cabernet Premier Selection	0,2 l	6,90 €
Fruchtaromen von schwarzen Kirschen und Cassis, kraftvoll und vollmundig	0,75 l	22,90 €

### Portugal

Fabelhaft d' Ouro, D.O.C. trocken	0,75 l	26,90 €
fruchtige Aromen, milde Tannine, weich und seidig (tatsächlich fabelhaft!)		

Alle Preise sind inklusive Bedienung und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.  
Ein Hinweis für Allergiker: Bitte fragen Sie uns nach Inhaltsstoffen.



## Alkoholische Getränke (2cl)

Aalborger Jubiläums-Aquavit	<i>...stilvoll ins Glas, aus der mächtigen Eisflasche</i>	42 % Vol.	2,80 €
Seekisten Dill-Aquavit		42 % Vol.	2,80 €
 ORIGINAL FRIESENGEIST	<i>...dem Friesen zur Ehr (brennend serviert!)</i>	56 % Vol.	2,90 €
<b>Küstennebel</b>		25 % Vol.	2,20 €
Strothmann Weizenkorn		32 % Vol.	2,00 €
de geele Kôm 		32 % Vol.	2,20 €
Helbing Feiner Kümmel		35 % Vol.	2,50 €
 HATTENKEPER		35 % Vol.	2,30 €
Fernet-Branca		40 % Vol.	2,50 €
Bio-Kräuter, pur oder auf Eis	<i>...überraschender Geheimtipp aus SH!</i>	32 % Vol.	2,50 €
			
Cognac Remy Martin VSOP		40 % Vol.	4,50 €
Osborne Veterano		36 % Vol.	2,80 €
Jim Beam Bourbon Whisky		40 % Vol.	2,40 €
Tullamore Dew Irish Whisky		40 % Vol.	2,80 €
Hansen Präsident Jamaica		42 % Vol.	2,90 €
Rumverschnitt im Flacon			
Havana Club Extra 7 Jahre		40 % Vol.	2,50 €
Amaretto Romanza Mandel-Likör		20 % Vol.	2,40 €
Martini Bianco (5 cl)		16 % Vol.	2,80 €
Baileys Original Irish Cream Likör		17 % Vol.	2,40 €
Cointreau		40 % Vol.	2,80 €
Pernod Anis		40 % Vol.	2,50 €
Grappa Alexandre Di Chardonnay		40 % Vol.	3,50 €
Sandeman Dry Seco Sherry (5 cl)		15 % Vol.	2,80 €
Sandeman Rich Golden Sherry Cream (5 cl)		15 % Vol.	2,80 €
Williamsbirne, fassgelagert, weich und fruchtig		42 % Vol.	3,50 €
<i>„hinreißender“ Tropfen aus kleiner Destille</i>			
Moskovskaya Wodka		40 % Vol.	2,50 €
Bacardi		37 % Vol.	2,00 €