



DIE SEEKISTE

Pfahlbau-Restaurant & Café
auf der Böhler Sandbank

geöffnet von April
bis Oktober



Die Seekiste
Inh. Dirk Haupt
Tel.: 0 48 63 / 47 67 57
Reservierung möglich

geöffnet von 11.00 - 22.00 Uhr
Küche von 11.30 - 21.00 Uhr
Ab 17.30 Uhr bitte ohne Hund!



DIE SEEKISTE

*TREPPE RAUF,
TÜR AUF,
HERZLICH
WILLKOMMEN!*

Suppen und Vorspeisen

Klares Fischsüppchen mit Einlage	<i>Tipp!</i>	4,90 €	Jacobs „Fofftein“ Jacobsmuschel, Scampi, Miesmuschel gebraten mit Speck, dazu Pesto	6,90 €
Krabbensuppe mit Sahnehäubchen		5,90 €	Vorspeise Matjestatar mit Schwarzbrot und Butter	8,90 €
Gurkencremesuppe mit Sprossen		4,90 €	„Fischers Fru“ Nordseekrabben, Graved Lachs, Matjestatar, Schwarzbrot und Butter	10,90 €
3 Scheiben Sauerteig-Baguette oder Schwarzbrotecken		0,60 €	Lammschinken, in Wildkräutern gebeizt, mit Salatgarnitur, dazu Schwarzbrot und Butter	10,90 €

Krabbengerichte (wenn vorrätig)

Unsere Nordseekrabben kommen fangfrisch von heimischen Kuttern
und werden von uns frisch ausgepult.

Nordseekrabben auf Rührei mit Bratkartoffeln	<i>Tipp!</i>	17,90 €	Portion Krabben mit Baguette und Butter (Vorspeise)	12,90 €
Eiderstedter Krabbenbrot mit Spiegelei		16,90 €	Kleine Portion Krabben als Beilage	4,50 €

Matjes-Spezialitäten

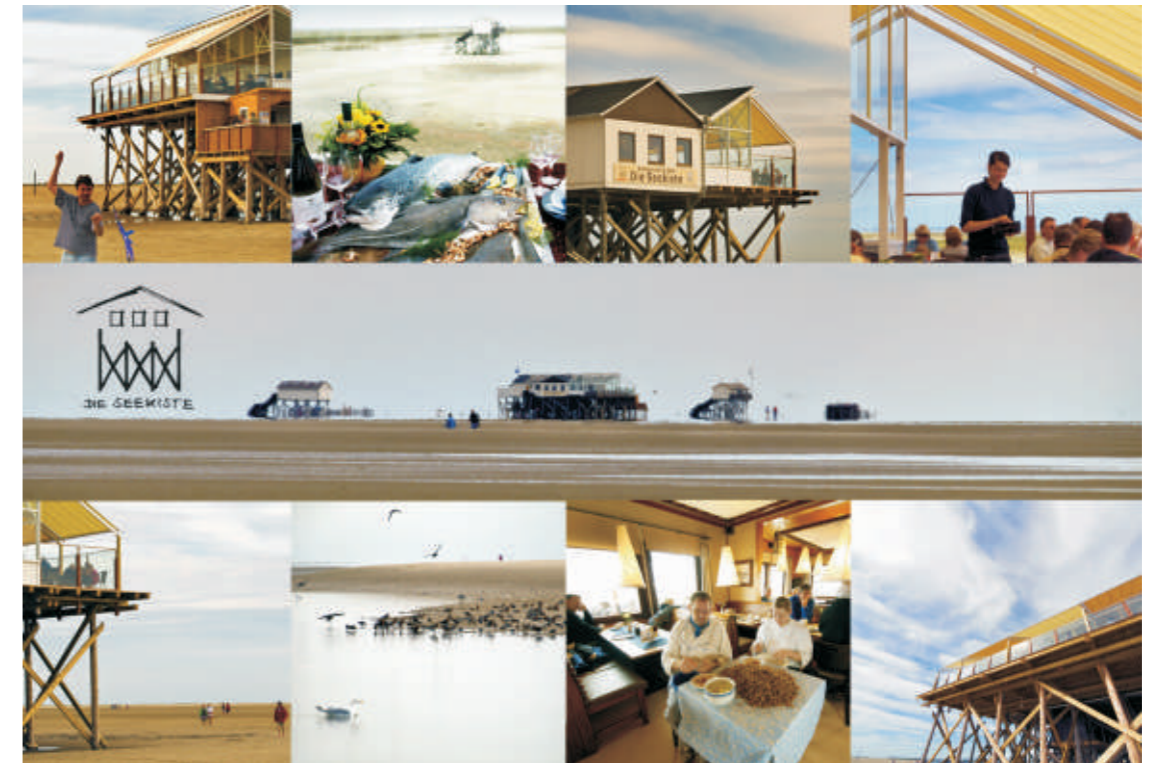
Für unsere Matjesgerichte verwenden wir mild gesalzene holländische Matjesfilets,
serviert mit grünen Prinzessbohnen und Bratkartoffeln.

• nach „Hausfrauenart“ mit Äpfeln und Zwiebeln in Rahm	<i>Tipp!</i>	12,90 €	• in „Kapitänsrahm“ mit Nordseekrabben	15,90 €
• mit dreierlei hausgemachten Saucen		13,50 €	• Matjes-Tatar mit Schwarzbrot und Butter	13,90 €

*Darf es heute ein Aperitif sein?
Aperol „Spritz“ oder Andalö-„Spritz“!
0.1 l 2.80 €*







Unsere Postkarten (0.60 €) ...



*stellen wir Ihnen auch gern als
Seekisten-Gutschein aus!*



Alkoholische Getränke (2cl)

Aalborger Jubiläums-Aquavit	<i>„stilkvoll ins Glas, aus der mächtigen Eisflasche“</i>	42% Vol.	2,80 €
Williamsbirne, fassgelagert, weich und fruchtig	<i>„hinreißender“ Tropfen aus kleiner Destille</i>	42% Vol.	3,50 €
ORIGINAL FRIESENGEIST	<i>„...dem Friesen zur Ehr...“ (brennend serviert!)</i>	56% Vol.	2,90 €
Küstennebel		25% Vol.	2,20 €
Wattenläufer		35% Vol.	2,30 €
de geele Kôm		32% Vol.	2,20 €
Bio-Kräuter, pur oder auf Eis		32% Vol.	2,50 €
<i>überraschender Geheimtipp aus SH!</i>			
Helbing Feiner Kümmel		35% Vol.	2,50 €
Fernet-Branca		40% Vol.	2,50 €
Strothmann Weizenkorn		32% Vol.	2,00 €
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 €
Jamaica Rumverschnitt im Flacon		42 % Vol.	2,90 €
Havana Club Extra 7 Jahre		40 % Vol.	3,00 €
Amaretto Romanza Mandel-Likör		20 % Vol.	2,40 €
Martini Bianco (5 cl)		16 % Vol.	3,00 €
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.	3,00 €
Sandeman Rich Golden Sherry Cream (5 cl)		15 % Vol.	3,00 €
Moskovskaya Wodka		40 % Vol.	2,50 €
Bacardi		37 % Vol.	2,50 €
Campari		25 % Vol.	2,50 €
Longdrinks, mit Campari, Wodka o. Bacardi (4cl)			6,50 €

Unsere Fischspezialitäten

Labskaus wie vor 100 Jahren, nach Originalrezept, mit Spiegelei, Rollmops und Roter Bete	Tipp!	12,90 €	Schollenfilet gedünstet, mit Krabben, Muscheln und Dillrahm, dazu Salzkartoffeln	16,90 €
Grüne Heringe, gebraten, mit Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat		10,90 €	Schollenfilet natur gebraten, mit Blattspinat, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln	15,90 €
Sauer eingelegte Bratheringe, mit Zwiebelringen und Bratkartoffeln	Tipp!	10,90 €	Kutterscholle, in Speckbutter gebraten, mit Salzkartoffeln	14,90 €
Seelachsfilet paniert, mit hausgemachter Remouladen-sauce 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 Zitronenpesto und Bratkartoffeln	Tipp! 15,90 €
Rotbarschfilet natur gebraten, auf mediterranem Gemüse, mit Bandnudeln		15,90 €	Seezunge, in Butter gebraten, dazu Salzkartoffeln und ein Beilagensalat	Tipp! Preis nach Gewicht
„Pannfisch“ (Rotbarschfilet), mit Pellkartoffeln in Dijon-Senfsauce		14,90 €	Seezungenfilets auf Blattspinat mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln	19,90 €
Fischpfanne „Smutje“ gebratene Filets (Dorsch, Lachs, Seelachs) garniert mit Krabben und Muscheln, dazu Kräuterbutter und Bratkartoffeln		15,90 €	Friesengeist-Spieß (bunter Fischspieß mit Speck), natur gebraten, brennend serviert, dazu Bandnudeln mit Pesto	16,90 €
Fischpfanne „Springflut“ gedünstete Filets in Rieslingschaumsauce, garniert mit Nordseekrabben, dazu bunter Reis		15,90 €	„Nordseeteller“ Graved Lachs, Matjestatar, Scampis, garniert mit Nordseekrabben, dazu Bratkartoffeln	16,90 €
Fischteller „Seekiste“ Dorschfilet gegrillt, grüner Hering, Matjes „Hausfrauenart“, Labskaus, dazu Bratkartoffeln		15,90 €	Scampis gebraten, mit Salatbeilage, Knoblauchsauce und Baguette	15,90 €

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

Kleiner Beilagensalat mit Hausdressing o. kl. Gurkensalat	2,20 €
Portion Marktgemüse als Beilage	2,90 €



Vom Nordstrander Salzwiesenlamm (Schäferei Baumbach)

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

Gute Hausmannskost

Erbseneintopf, traditionell gekocht, mit Wurst und Baguette	7,90 €	Schweinelendchen in Pfefferrahmsauce, Marktgemüse und Pommes frites oder Reis	15,90 €
Labskaus wie vor 100 Jahren, nach Originalrezept mit Spiegelei, Rollmops und Roter Bete	12,90 €	Rumpsteak 250g mit Röstzwiebeln, Marktgemüse, Zitronenpesto und Bratkartoffeln	17,90 €
Bauernfrühstück mit Schinkenwürfeln und Gewürzgurke	10,90 €	Sauerfleisch, aus dem Schweine- <i>Tipp!</i> nacken geschnitten, mit Bratkartoffeln und Remouladensauce	11,90 €
Drei Spiegeleier mit Speck auf Bratkartoffeln	8,90 €	Schnitzel „Wiener Art“ mit Marktgemüse und Pommes frites	12,90 €
Deftige Katenrauchmettwurst auf Schwarzbrot	6,50 €		

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



Rotweine

Deutschland

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

Argentinien

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

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

Italien

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

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

Spanien

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

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

Australien

Lindemans Shiraz Cabernet Premier Selection Fruchtaromen von schwarzen Kirschen und Cassis, kraftvoll und vollmundig	0,2 l 0,75 l	6,90 € 23,90 €
--	-----------------	-------------------

Portugal

Fabelhaft d'Ouro, D.O.C. trocken, fruchtige Aromen, milde Tannine, weich und seidig (tatsächlich fabelhaft, <i>Wein des Jahres 2008!</i>)	0,75 l	26,90 €
--	--------	---------

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



Weißweine

Deutschland

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

„Fränkische Mundart“ 0,2 l 4,90 €
 Müller-Thurgau, Qualitätswein, 1,0 l 21,90 €
 halbtrocken,
 Wein Franken e.G.,
 spritzig, mit fränkischem Charakter

„Wind“, Cuvée: Weißburgunder, 0,2 l 4,50 €
 Chardonnay, Riesling 0,75 l 15,90 €
 Qualitätswein, trocken,
 Weingut Heinrich Vollmer,
 stürmisch, klar und kraftvoll

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 Juliusospital, halbtrocken 0,75 l 19,90 €
 fruchtig, sehr aromatisch

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

Dönnhoff Weißburgunder, 0,75 l 29,90 €
 Qualitätswein
 Weingut Dönnhoff, Nahe, trocken,
 feinfruchtige Exotik, sehr elegant

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 €
 Weingut Louis Eschenauer, 1,0 l 15,30 €
 trocken, 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 D.O.C., 0,2 l 5,90 €
 Cantine Sacchetto, trocken, 0,75 l 19,90 €
 fein aromatisch und elegant

Gavi di Comune di Gavi D.O.C.G, 0,2 l 5,90 €
 Cantine San Silvestro, trocken, 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

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

Prosecco

„Splash“ 0,1 l 2,30 €
 spritziger, feinperliger Frizzante 0,75 l 14,90 €
 mit saftiger, anregender Fruchtnote

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 €



Salate und Vegetarisches

Bunter Salat mit ...

- kleinen Lammkoteletts 13,90 € Gartengemüse, 10,90 €
 in der Pfanne geröstet,
 mit buntem Reis und Kräuterrahm
- gebratenem Hähnchenbrustfilet 10,90 €
- gebackenen Mozzarella-Sticks 10,90 € Kartoffel-Röstis mit 12,90 €
 dreierlei Dipp und
 buntem Salat
- frischen Nordseekrabben 13,90 €

Kleiner bunter Salat 4,20 € Deftiges Käsebrot 6,50 €
 mit Hausdressing mit reichhaltiger Salatgarnitur

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

Kinderteller

Fünf Minifrikadellen 5,90 € Kinder-Hähnchenbrustfilet, 7,50 €
 mit Pommes frites natur gebraten, mit
 und Salatbeilage Gemüse und Pommes frites

Kinder-Schweineschnitzel, 7,20 € Kinder-Seelachsfilet, gedünstet, 6,50 €
 paniert, mit Gemüse mit Dillrahmsoße
 und Pommes frites und Salzkartoffeln

Ein Paar Wiener Würstchen 5,90 € Kinder-Seelachsfilet, paniert, 6,20 €
 mit Pommes frites mit Pommes frites

Pfannkuchen mit Apfelmus 4,90 € Nudeln mit Tomatensauce 4,50 €

Kartoffelpuffer mit Apfelmus 4,50 €

Desserts

Hausgemachte Rote Grütze mit Mövenpick Crème Vanilla oder warmer Vanillesauce	4,90 €	„Süßer Kurschatten“ Schokoladensoufflé, garniert mit frischen Früchten und einem Tupfer Sahne	5,50 €
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	Tipp! 5,50 €	Limoncello Zitroneneis mit Limonenlikörsauce	4,90 €


Mövenpick-Eisspezialitäten

Eiszwerg Anton Mövenpick Vanilla und Schoko mit kleinen Smarties und Sahnetupfer	3,00 €	Nussgenuss Chocolate Chips, Maple Walnuts, Cashew Sauerrahm, garniert mit Nussplittern und Sahne	6,40 €
Gemischtes Eis Crème Vanilla, Chocolate Chips und Strawberry Cream ... mit Sahne	4,00 €	Coupe Danmark drei Mövenpick-Eiskugeln Crème Vanilla, Sahne und Schokosauce	5,60 €
Mango-Fresh, 2 Mövenpick-Eiskugeln Crème Vanilla in Mango-Saft	4,50 €	Eierlikörbecher drei Mövenpick-Eiskugeln Vanilla mit Eierlikör und Sahne	5,90 €
Eiskaffee zwei Mövenpick-Eiskugeln Crème Vanilla, Kaffee und Sahne	4,00 €	Summertime Mövenpick Strawberry Cream und Himbeer Sahnemousse auf Joghurt und frischem Fruchtsalat	6,40 €
Eisschokolade zwei Mövenpick-Eiskugeln Crème Vanilla, Kakao und Sahne	4,00 €	Heiße Himbeeren auf Mövenpick Crème Vanilla mit Sahne	6,40 €

Unsere Mövenpick - Eissorten

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

Alkoholfreie Getränke

Cola ¹ , Cola light ^{1,2,4} Orange ² , Zitrone, Spezi ^{1,2}		0,3 l 2,80 €
Tafelwasser mit o. ohne Kohlensäure		0,3 l 2,40 € 0,75 l 4,80 €

Klindworth Säfte

Apfel naturtrüb	0,3 l 3,00 €
Orange, Mango oder Johannisbeere	0,3 l 3,20 €
Klindworth-Schorle Apfel	0,3 l 2,80 €
Klindworth-Schorle Mango, Rhabarber oder Johannisbeere	0,3 l 3,00 €

BIONADE (Holunder, Ingw.-Orange) 0,33 l | 3,00 €

Schweppes, Flasche (Ginger Ale ² , Bitter Lemon ⁵)	0,2 l 2,50 €
Vitamalz Malzbier	0,33 l 3,00 €

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

Warme Getränke

Pott Filterkaffee, frisch aufgebrüht	3,40 €
Pott heiße Schokolade mit Sahne	4,00 €
Espresso	2,50 €
Cappuccino	2,60 €
Latte Macchiato	3,60 €
Milchkaffee in der Jumbotasse	3,90 €

Feinster Premium-Blatt-Tee

Darjeeling	2,90 €
Assam-Mischung (Friesentee)	2,90 €
Masala-Chai (Gewürz-Assam)	2,90 €
Hibiskus-Himbeer	2,90 €

Biere vom Fass

Flensburger Pilsener		0,3 l 2,80 €
Flensburger Dunkel		0,3 l 2,80 €
Alsterwasser		0,3 l 2,80 €
Münchner Hofbräu Hefeweizen		0,5 l 3,80 €

Flaschenbiere

Flensburger Gold (Plop!)	0,33 l 2,80 €
Münchner Hofbräu Dunkelweizen	0,5 l 3,80 €

Alkoholfreie Biere

Flensburger Frei (Plop!)	0,33 l 2,80 €
Münchner Hofbräu Weizen Alkoholfrei	0,5 l 3,80 €

... mit Schuss

Latte Macchiato mit Eierlikör	4,80 €
Latte Macchiato mit Amaretto	4,80 €
Latte Macchiato mit Baileys	4,80 €
Pharisäer	5,40 €
Tote Tante	5,40 €
„Amaretto“ - Tante	5,40 €
„Baileys“ - Tante	5,40 €
Teepunsch mit „de geele Köm“	3,00 €
Rotweingrog (Glühwein)	3,20 €
Eisbrecher(Glühwein mit Rumverschnitt)	3,90 €
Rum-Grog	4,20 €
Eiergrog (ab 2 Stück, wenn's passt, da handgemacht)	je 4,90 €

Rooibos-Orange-Karamell	2,90 €
Pfefferminze	2,90 €
Grüner Tee mit Lemonmyrte	2,90 €