

„Vorneweg“

*Tomatencremesuppe mit Basilikumpesto
Kräuter-Knoblauch-Croutons* € 9,50

*Fischsuppe „Kapitäns Art“
mit Fischfilets und Nordseekrabben*, Baguette* € 12,80

Garnelen, in Knoblauch-Gemüseöl, gebacken
sehr scharf, mit Baguette* € 18,90

*hausgemachter Kalbs-Tafelspitzsalat
Salatbouquet mit Paprika, Zwiebeln, Gewürzgurke
Baguette* € 14,00

*Miesmuschelpfännchen
Miesmuschelfleisch im Tomaten-Gemüseragout
Baguette* € 12,50

kleiner gemischter Salatteller € 6,00

Baguette extra € 3,00

** Konservierungsstoffe*

„Aus dem Meer“

„Föhrrer Pannfisch“

Kabeljaufilet auf Bratkartoffeln

*mit Senfsauce überzogen, Nordseekrabben**

€ 36,00

kleine Portion

€ 31,00

Fjordlachsfilet, gebraten

Bandnudeln in Zitronen-Zucchini-Rahm, Salatteller € 34,00

kleine Portion

€ 31,00

„Strandgut“- Teller

Seelachsfilet mit Zitronendip

Muschel-und Shrimps-Spieß,

an einem bunten gemischten Salat

€ 31,50

„Ebbe und Flut“, gebraten

Lachs-und Schweinefilet

Orangen-Hollandaise, Bratkartoffeln

Brokkoli

€ 34,50

**** Konservierungsstoffe***

„Vom Lande“

Hähnchenbrustfilet, gebraten
auf Penne, in Käse-Spinat-Soße, Kirschtomaten € 28,00
als vegetarisches Nudelgericht € 19,00

hausgemachter Labskaus
von der gepökelten Rinderbrust, Bismarckhering
Rote Bete, Gewürzgurke, Spiegelei € 27,00

Rinderroulade „Bürgerliche Art“
Kartoffel-Senf- Stampf, Marktgemüse, Bratensauce € 33,00

Rinderhüftsteak, ca 220 g
Kräuterbutter, Bratkartoffeln, Salatteller € 36,00

„Utersumer Tachtelmechtel“
3 Schweinemedallions, rosa gebraten
Bratkartoffeln, Sauce Hollandaise, Marktgemüse € 34,00
kleine Portion € 29,00

„Dies und Das“

*Tomaten-Zucchini Quiche
mit Feta,
an einem großen gemischten Salat* € 19,00

*Bandnudeln in Olivenöl, sehr scharf
mit Rucula, Kirschtomaten, Garnelen** € 28,00
vegetarisch ohne Garnelen € 18,00

*hausgemachte Fischfrikadellen
Bratkartoffeln, Remouladensauce, Salatteller* € 25,50

*hausgemachte Wildbratwürste
Kroketten, Pilzsauce, Mandel-Brokkoli* € 25,00

*hausgemachtes Sauerfleisch, im Weckglas serviert
Bratkartoffeln, Remouladensauce* € 23,50

** Konservierungsstoffe*

DESSERT

„Lütte Schwede“

1 Kugel Schoko-Eis, Eierlikör, Sahne

€ 6,00

hausgemachte Beerengrütze

mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahne

€ 8,00

1 Kugel hausgemachtes Passionsfruchtsorbet

mit Schoko-Crunch

€ 6,50

Crème Brûlée

mit braunem Rohrzucker

€ 8,50

„Flensburger Rumtopf“

Früchte im Stroh-Rum eingelegt

mit Vanilleeis und Sahne

€ 11,50

hausgemachtes Himbeer-Parfait

Schokospiegel, Amarettinis

b € 9,90

Kinderkarte

*Kinderschnitzel „Peppa Pig“
mit Pommes, Ketchup oder Majo*

10€ 10,00

*Penne „Pumuckel“
in Käsesauce*

€ 7,00

*5 kleine Würstchen „Paw Patrol“
mit Kartoffelpüree*

€ 8,00

*Kindereis „Elsa“
eine Kugel Schoko- Erdbeere oder Vanille
mit Gummibärchen*

€ 3,00

