

Düt und Dat

	€
Mediterraner Fischeintopf	16,00
in einer Terrine der Töpferei Stock serviert gebratene Fischfilets / Riesengarnele als Vorspeise	9,00
Hausgemachtes Angeliter Sauerfleisch	16,00
von der dicken Rippe nach einem Rezept meiner Schwiegermutter Bratkartoffeln / Remouladensauce / Salatbouquet	
Currywurst	9,00
hausgemachte Currysauce / Currycreme / Pommes Frites / Mayonaise / Salatbouquet	
Matjes "Meerestochter Art"	17,00
Matjesfilets nordische Art / Aalrauchmatjes / zweierlei Dips / Bratkartoffeln / Salatbouquet	
Backfisch	19,00
vom Dorschfilet / Remouladensauce / Frühlingskartoffelsalat / Salatbouquet	

Vorspeisen / Salate

€

Brot & Dip

4,50

Sylter Krabbensüppchen

9,00

Nordseekrabben / Cognac / Zitronen-Dill-Pesto

Tomatensüppchen

6,00

Basilikumpesto / gezupfte Mozzarellaflocken vom Büffel

Bruschetta „Meerestochter“

8,00

Weizengrießbrot / Tomate / Zwiebeln / Parmesan /
Knoblauch

Tranche vom Zitruslachs

12,00

gebackenes Ei / Kappeler Grüner Sauce /
Rucola - Tomatenbeet

Großer gemischter Salat

mit hausgemachtem Kräuterdressing

- geröstete Sonnenblumenkerne 11,50
- Dorschfilet auf der Haut gebraten 16,50
- Zitruslachs auf der Haut gebraten 16,50
- Streifen vom Husumer Rumpsteak 24,50
- gebratene Riesengarnelen (5 Stck.) Aioli 19,50

aus dem Meer

€

Dorschfilet

22,00

auf der Haut gebraten

Pak Choi / feiner Kartoffelpüree /

Weißweinsauce

Große Nordseescholle

17,00

Bratkartoffeln / Salat

auf Speck

+ 2,00

mit Nordseekrabben

+ 5,50

mit Speck und Krabben

+ 6,00

Zitruslachsfilet

22,00

Tagliarini Rossi / Cherrytomaten / frische Erbsen

Rucola / Weißweinsauce

Garnelenpfanne „Joel“

24,00

Black Tiger Garnelen aus dem Ofen / mediterranes

Gemüse / Kräuter / Weizengrießbrot

Fischteller " Meerestochter "

24,00

verschiedene gebratene Fischfilets / Garnele /

marinierter Seealgensalat / Bratkartoffeln / Senfsauce

vom Lande

	€
Zarte Rinderroulade von der deutschen Färse Petersilienkartoffeln / herzhaftes Grevensteiner Bratensauce / Butterkarotten	18,00
Tomeahawk Steak ca. 450g vom Duroc Landschwein Pommes Frites / Steaksauce / Salatbouquet	24,00
Maishähnchen Tagliarini Rossi / Parmesanhaube / Auberginenpesto / Grillgemüse	20,00
Kalbsschnitzel Pommes Frites / gebackene Kapern / Sardellencreme / Salat	21,00
Rumpsteak von der Husumer Färse Ofenkartoffel / Kräuterquark / Safran - Kräuterbutter / Salat	25,00

Für unsere kleinen Gäste

	€
Zartes Kalbsschnitzel / Pommes Frites	7,50
Fisch and Chips / Remouladensauce	7,50
Kleine Currywurst / Pommes Frites/ Mayo	6,50
Bandnudeln / Tomatensauce	6,50

Für die Naschkatzen

Zitronengras "Creme Brulee"	6,00
Himbeertraum Baiser/ Sahne/ Himbeeren	6,00
Schokoladenmalheur weißes Schokoladen - Pistazien - Parfait	9,00
Überraschungsdessert "Meerestochter" lassen Sie sich von unserer Dessertküche überraschen.	10,00



Herzlich Willkommen in unserem Café & Restaurant "Meerestochter" in
Kappeln an der Schlei

Bei uns erwartet Sie ob im Menü, zum Frühstück oder aus unserer
Tageskarte, eine authentische, regionale und genussvolle Küche mit besten
ausgewählten Zutaten.

Unsere saisonal inspirierten Kreationen überzeugen mit frischer und hoher
Qualität.

Genießen Sie bei uns klassische norddeutsche Speisen, fangfrischen Fisch
und abwechslungsreiche Köstlichkeiten bei einem besonderen Blick auf die
Meerestochter der Ostsee -die Schlei- und dessen Hafenpromenade.

Genießen Sie bei uns wechselnde hausgebackene Kuchen und Torten dazu
ausgewählte Kaffee und Teespezialitäten für jeden Geschmack.

Wir wünschen Ihnen eine angenehme Zeit und einen guten Appetit.

Familie Manke
und das Team Ihrer "Meerestochter" Kappeln

Vegetarisch

	€
Ofen Tomate	12,00
Ochsenherztomate/ Hirtenkäse von der Kuh/ Lauchzwiebeln/ Rucola/ Schleihonig der Saison	
"Meeresziege"	14,00
karamellisierte Ziegenkäse/ Honig/ Grillgemüse/ Paprika Dip/ alter Balsamico	
Alaaeddin's Bulgur - Wrap <i>vegan</i>	14,00
warmer Bulgursalat/ Tempura - Gemüse - Sticks/ Mango Dip	