

## Vorspeisen

### Brot & Dip

Italienische Welle-Baguette von der Stadtbäckerei Tange / zweierlei Dip

4,50

### Kleine Meeresziege

mit Feigensenf und Walnuss gratinierter Ziegenkäse /  
Salatbouquet / Italienische Welle-Baguette

7,80

### Riesengarnelenspieß

Orangen - Fenchelsalat / Wasabimayonnaise / Italienische Welle-Baguette

11,80

### Matjestartar

Gurkensalat / Italienische Welle-Baguette

8,40

### Bruschetta

geröstetes Baguette / Tomaten / Oliven / Knoblauch / Zwiebeln /  
Basilikum / Olivenöl / mit Parmesan gratiniert

7,50

## Suppen

### Büsumer Krabbensuppe

11,00

### Zitronengras- Cocos Suppe

mit einer Riesengarnele / Julienne von Porree

9,00

### unsere Fischterriner als Vorspeise

9,50

## Salate der Saison

### Großer gemischter Salat

Blatt- und Rohkostsalate / Tomate / Gurke /  
hausgemachtes Kräuterdressing / Italienische Welle-Baguette

12,50

### dazu wahlweise:

auf der Haut gebratenes Dorschfilet

18,50

auf der Haut gebratenes Zitruslachsfilet

23,00

Rumpsteak vom Husumer Rind

26,00

5 marinierten Riesengarnelen / Aioli

23,50

## Pasta

### Mediterrane Tagliarini

Champignons / Zucchini / Paprika / Zwiebel / Parmesan

16,00

### wahlweise mit:

5 marinierten Riesengarnelen

22,50

### Ravioloni

Gefüllt mit Spinat-Ricotta / Kräuterseitlinge /

Cherrytomaten / Zwiebeln / Trüffelbutter

19,00

## Düt und Dat

### Süßkartoffelpommes mit drei Garnelen im Knuspermantel

Trüffelmayonnaise / Salatbouquet

13,50

### Currywurst

Pommes Frites / Currysauce / Currycreme / Salatbouquet

12,50

### Meeresziege

mit Feigensenf und Walnuss gratinierter Ziegenkäse /  
Salatbouquet / Bulgur / Italienische Welle-Baguette

16,00

### Hausgemachtes Angeliter Sauerfleisch

von der dicken Rippe nach Rezept meiner Schwiegermutter

Bratkartoffeln / Remouladensauce / Salatbouquet

17,50

### Roastbeef vom Husumer Rind

Bratkartoffeln / Remoulade / Salatbouquet

25,00

### Backfisch im Bierteigmantel

Warmer Frühlings-Kartoffelsalat / Remoulade / Salatbouquet

20,50

### Matjesfilet „Meerestochter“

Matjesfilet nordischer Art / Hausfrauensauce /

Bratkartoffeln / Salatbouquet

19,50

### Räucherfischplatte

geräucherter Lachs / Makrele / Forellenfilet / Stremel Lachs

Bratkartoffeln / Remouladensauce / Salatbouquet

20,50

## Aus dem Meer

### Mediterraner Fischeintopf

in einer Terrine der Töpferei Stock serviert /  
gebratene Fischfilets / Riesengarnele

19,50

### Dorschfilet

auf der Haut gebraten / warmer Frühlings-Kartoffelsalat / Salat

24,50

### Große Nordseescholle

Bratkartoffeln / Salat

21,00

mit Speck + 2,60

### Zitruslachsfilet

Tagliarini / Dillsauce / Cherrytomaten / Frühlingszwiebeln /  
Zucchini

27,00

### Fischteller „Meerestochter“

drei Fischfilets auf der Haut gebraten / Garnele /  
Bratkartoffeln / Dillsauce / Salat

27,40

### Gebratenes kanadisches Zanderfilet

Karottenstampf / Dillsauce / karamellisierter Sauerkraut

26,00

### Fischcurry

Jasminreis / sommerliches Gemüse

19,50

## Vom Lande

### Husumer Lammlachse in Kräuterkruste

Parmesangnoccis / Grand Jus / sautiertes sommerliches Gemüse

32,00

### Wiener Schnitzel

Preiselbeeren / gebackene Kapern /

Pommes Frites / Salat

24,00

### Husumer Rumpsteak

Bratkartoffeln / Kräuterbutter / Champignons / Zwiebeln / Cherrytomaten

29,00

### Hähnchen Saltimbocca

mediterranes Kartoffelpüree mit Oliven, getrocknete Tomaten, Basilikum, Knoblauch und  
Olivenöl / Grand Jus / Salat

24,50

## Für die kleinen Piraten

Zartes Kalbschnitzel  
mit Pommes Frites/Ketchup  
oder Mayonnaise  
8,50

Fisch und Chips  
mit Remoulade  
7,50

Kleine Currywurst  
Pommes Frites und  
Mayonnaise  
7,50

Bandnudeln  
Tomatensauce  
6,50

Süßkartoffelpommes  
mit Mayonnaise  
3,50

## Vegetarisch und Vegan

### Gemüsecurry

Jasminreis / sommerliches Gemüse in Currysauce

16,00

### Zitronengras- Cocos Suppe

Julienne von Porree / Italienische Welle-Baguette

9,50

### Pikanter Bulgursalat

Italienische Welle-Baguette / Cherrytomaten / Gurken /  
getrocknete Tomaten / Frühlingszwiebeln / Blattsalate

15,00

## Desserts

Schokoladenküchlein mit Himbeermousse

Maracujasoße

7,50

Crème Brûlée

6,00

Karamell-Nuss-Parfait

mit saisonalen Früchten

7,00

Schokoladentarte

mit Waldfruchtsauce und Sahne

7,50

Überraschungsdessert

10,00