

Speisekarte

Suppen

Klare Hühnerbrühe mit Gemüseeinlage und Eierstich	€ 4,20
Karotten- Ingwercremesuppe mit Flusskrebsfleisch und Croûtons	€ 5,20

Vorspeisen



Ender Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken in Sahnesauce dazu Röstkartoffeln Kleine Portion	€ 11,50 € 9,90
Nordischer Fischteller Matjesfilet und Räucherlachs auf Reibekuchen dazu Kräuterquark und Salatgarnitur	€ 11,50

Vegetarisch

Frische gebratene Champignons mit Sauce Hollandaise und Käse überbacken, dazu Baguettebrot	€ 8,90
Gebackener Camembert , dazu eine mit Preiselbeeren gefüllte Pfirsichhälfte, eine Ananasscheibe, Toast und Butter	€ 8,90

Salate

Bitte wählen Sie ihr Wunschkondiment: (Joghurt, Cocktail oder Essig/Öl Dressing)

 mit Thunfisch und gekochtem Ei	€ 8,90
 mit Hähnchenbruststreifen	€ 9,90

Zu allen Salattellern servieren wir Ihnen Baguettebrot und Butter

Fischparade

Schollenfilet „Finkenwerder Art“

mit gebratenen Speckwürfeln,
dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat

Kleine Portion

€ 16,80

€ 12,80

Nordsee-Fischteller

Rotbarsch-, Schollen- und Kabeljaufilet gebraten
auf einer Dillsauce, dazu Bratkartoffeln und
gemischter Salat

€ 17,00

Gebratene Schollenfilets „Büsumer Art“

an einer Sahnesauce mit Krabben und Dillspitzen
dazu Salzkartoffeln und gemischter Salat

Kleine Portion

€ 18,90

€ 14,50

3 kleine gebratene Nordsee- Seezungen

mit Zitronensauce, Bratkartoffeln und gemischter Salat

€ 22,90

Zanderfilet kross auf der Haut gebraten

an Safransauce mit Blattspinat und Salzkartoffeln

Kleine Portion

€ 18,50

€ 14,50

Emder Pannfisch

Gebratene Fischvariationen mit Kabeljau-, Knurrhahn-,
und Seelachsfilet auf körniger Senfsauce,
dazu Bratkartoffeln und Salat

€ 15,80

Speisekarte

Brutzelecke

Paniertes Hähnchenbrustfilet mit einer Currysauce, dazu gebackene Früchte und Butterreis	€ 15,80
Kleine Portion	€ 12,50
Jäger- oder Paprikaschnitzel aus dem Schweinerücken mit Pommes frites, dazu gemischter Salat	€ 14,50
Kleine Portion	€ 12,00
Steakteller „Novum“ Drei kleine Steaks von Rind, Schwein und Hähnchen, mit Kräuterbutter, Bohnen im Speckmantel und Pommes frites	€ 18,90
Schweinelendchen mit frischen Champignons in Rahm, dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat	€ 17,90
Kleine Portion	€ 15,80
Argentinisches Rumpsteak auf einer Pfeffersauce, dazu Bohnen im Speckmantel und Krokette	€ 22,90
Cordon Bleu aus dem Schweinerücken gefüllt mit Goudakäse und Schinken, dazu buntes Gemüse und Pommes frites	€ 18,90
Schlemmerteller Schweineschnitzel, Schweinerückensteak und Tranche von der Rinderroulade auf gebratenen Champignons, dazu Zwiebelsauce, Bratkartoffeln mit Speck und buntes Gemüse	€ 17,90

Steakkarte

Schweinefilet	250g	€ 13,50
Rumpsteak	250g	€ 22,50
Filetsteak	250g	€ 29,50
Rib-eye-Steak	250g	€ 19,80

Zu allen Steaks servieren wir Baguette und Kräuterbutter

Beilagen

Pommes frites	€ 2,50
Bratkartoffeln mit Speck	€ 2,80
1 gebackene Kartoffel (gefüllt mit Kräuterquark)	€ 2,80
Kroketten	€ 2,50
Grüne Bohnen im Speckmantel	€ 2,90
Champignons	€ 2,90
Kleiner Salat	€ 3,50
Sauce Hollandaise	€ 2,90
Pfeffersauce	€ 2,90

Speisekarte

Desserts

Duo von weißer und dunkler Schokoladenmousse mit Haselnusseis	€ 3,20
Vanille-Crème brûlée mit Mangosorbet	€ 3,20
3 gebackene Apfelringe mit Vanilleeis und Schlagsahne	€ 4,90
Nusseisbecher Pistazien-, Wallnuss- & Haselnusseis mit Schokoladensauce und Sahne	€ 6,50
Schokoladeneisbecher Schokoladen- & Stracciatellaeis mit Schokoladensauce und Sahne	€ 6,50
Schokoladeneisbecher mit einem Schuss Baileys Schokoladen- & Stracciatellaeis mit Schokoladensauce, Baileys und Sahne	€ 7,50
Heiße Liebe Vanilleeis mit heißen Kirschen und Schlagsahne	€ 6,50
Rote Grütze mit Vanilleeis	€ 4,80
Apfelstrudel	€ 3,50
-mit Schlagsahne	€ 4,00
-mit Vanilleeis und Schlagsahne	€ 4,70
Kindereisbecher 2 Kugeln Eis mit Schlagsahne und Smarties	€ 3,80