

## Suppen

Hausgemachte Kartoffelsuppe mit frischen Majoran und krossen Speck <sup>7,9</sup>	€ 5,50
Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Büsumer Krabben <sup>2,7,9</sup>	€ 7,00
Hoki-Kürbissuppe mit Kürbiskernöl und Scampi <sup>2,7,9</sup>	€ 8,50
Büsumer Krabbensuppe <sup>2,7,9</sup>	€ 7,00
Fischsuppe LV13 Consommé mit Gemüse- und Fischeinlage <sup>4,9,10</sup>	€ 7,50

## Vorspeisen

Hamburger Vorspeisen-Variation  
**( für 2 Personen )**  
Grütwurst mit Röstzwiebeln, Lachstatar mit Creme fraîche  
Matjesfilet auf Pumpernickel, Labskaus mit Wachtelei  
und einem kleinen Nordseekrabbenbrot<sup>9,10,13</sup>  
€ 19,50

Gebratene Riesengarnelen  
mit Papaya, Mango, Kiwi und Kirschtomaten<sup>2</sup>  
€ 16,50

Carpaccio vom Rind  
mit Rucola, Basilikum-Pesto  
und Parmesan cracker<sup>7,9</sup>  
€ 17,50

Gratinierter Ziegenkäse  
mit Akazienhonig an Blattsalat  
mit Himbeer-Chutney<sup>13</sup>  
€ 14,50

## Fleischgerichte

Surf and Turf  
Argentinisches Rinderfilet ( 180g ) und Riesengarnelen  
mit Kräuterbutter, Baked Potato mit Sour Cream  
dazu Knoblauchbaguette<sup>4,7,9</sup>  
€ 33,50

Argentinisches Rinderfilet  
mit gebackenen Bohnen-Bündchen,  
Fingermöhren und Kartoffelgratin<sup>7,10</sup>  
180 g € 29,50  
250 g € 38,50

Geschnetzeltes vom Rind  
mit Waldpilzen und Zwiebeln  
in Bourbonrahmsauce  
Kartoffelrösti und Salat<sup>7,9</sup>  
€ 28,50

Geschmorte Ochsenbacke  
mit buntem Gemüse  
in Balsamico-Portweinsauce  
und Kartoffeltörtchen<sup>7,9</sup>  
€ 27,50

## Vegetarische/ Vegane Gerichte

Gemüsecurry  
mit Koriander und Sesamreis<sup>7,9</sup>  
€ 16,50

Geschwenkte Gnocchis  
mit Kürbisgemüse  
Cranberrys und Parmesan<sup>7,9</sup>  
€ 18,50

## Maritime Spezialitäten

Terrine Fischsuppe LV13  
Consommé mit Gemüse, Fischeinlage und Garnele<sup>4,9,10</sup>  
€ 14,50

„Kapitäns-Labskaus“  
Gepökelte Rinderbrust, Kartoffeln  
Zwiebeln, Rote Bete, Gewürzgurke<sup>9,10,13</sup>

Beilagen für Landratten  
2 Spiegeleier  
€ 14,50

Beilagen für Seeleute  
2 Spiegeleier, Bismarckhering  
€ 16,50

Hamburger Pannfisch  
dreierlei Fischfilets, gebraten mit Dijonsensauce  
dazu Bratkartoffeln  
und ein kleiner gemischter Salat<sup>1,4,7,9,10</sup>  
€ 18,00

Holländische Matjesfilets „Hausfrauenart“  
mit Bratkartoffeln<sup>4,7,10</sup>  
€ 15,50

Büsumer Krabbenbrot  
Vollkornbrot, Butter, Büsumer Krabben  
2 Spiegeleier<sup>3,4</sup>  
€ 16,50

## Aus Fluss und Meer

Gebratenes Lachsfilet  
mit Pak Choi , an Wermutschaumsauce  
und Bandnudeln<sup>4,7,9,14</sup>  
€ 27,50

Die lange Küste Norwegens mit den geschützten Fjorden und dem vom Golfstrom temperierten Atlantik bietet die ideale natürliche Voraussetzung für eine erfolgreiche Lachszucht. Wegen seines wertvollen Fleisches ist der Lachs ein beliebter Speisefisch.

Seeteufelmedaillons  
auf Tomaten-Concassée-Ragout  
und Basilikumrisotto<sup>4,7,9</sup>  
€ 28,50

Seeteufel haben einen abgeflachten, schuppenlosen Körper und einen extrem großen, breiten und abgeflachten Kopf mit einem riesigen, mit kräftigen Zähnen besetzten Maul. Sie können maximal zwei Meter lang und über 50 kg schwer werden, erreichen jedoch nur selten Längen von einem Meter. Das maximale nachgewiesene Alter des Seeteufels beträgt 24 Jahre.

Gebratene Nordseescholle  
mit Speckstippe  
Petersilienkartoffeln<sup>4</sup>  
Gurkensalat  
€ 23,50

Die Scholle ist ein sehr verbreiteter Plattfisch. Der Körper ist oval und sehr stark abgeplattet, die Augen sind beide stets auf der rechten Körperseite. Die Nordseescholle wird etwa 20 bis 25 cm lang und hat ein besonders festes, schmackhaftes Fleisch. Am natürlichsten schmeckt sie unpaniert und im Ganzen gebraten.

Fischplatte  
ab zwei Personen servieren wir Ihnen  
Filets von dreierlei Edelfischen und Riesengarnelen,  
auf Hummerschaum, Wermutsahne, Gemüseis<sup>4,7,9,10</sup>  
€ 31,50 pro Person

## Desserts

Hamburger Rote Grütze  
mit Vanillesauce<sup>7</sup>  
€ 6,50

Hamburger Rote Grütze  
mit Vanilleeis und Schlagsahne<sup>7</sup>  
€ 7,50

Crème Brûlée mit Bourbonvanille  
an Fruchtsauce<sup>1,7</sup>  
€ 9,50

Hausgemachtes weißes Schokoladeneis  
an Erdbeer-Confit<sup>1,7</sup>  
€ 7,50

Schokokuchen mit flüssigem Kern  
an Vanille-Parfait<sup>1,7</sup>  
**( 15 min. Zubereitungszeit )**  
€ 10,50

Französische Rohmilchkäseauswahl  
mit Aprikosensenf, Schwarzbrot und Butter<sup>7,10,13</sup>  
€ 14,50