

Suppen

Hausgemachte Kartoffelsuppe mit frischen Majoran und krossen Speck ^{7,9}	€ 5,50
Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Büsumer Krabben ^{2,7,9}	€ 7,00
Hoki-Kürbissuppe mit Kürbiskernöl und Scampi ^{2,7,9}	€ 8,50
Büsumer Krabbensuppe ^{2,7,9}	€ 7,00
Fischsuppe LV13 Consommé mit Gemüse- und Fischeinlage ^{4,9,10}	€ 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^{9,10,13}
€ 19,50

Gebratene Riesengarnelen
mit Papaya, Mango, Kiwi und Kirschtomaten²
€ 16,50

Carpaccio vom Rind
mit Rucola, Basilikum-Pesto
und Parmesan cracker^{7,9}
€ 17,50

Gratinierter Ziegenkäse
mit Akazienhonig an Blattsalat
mit Himbeer-Chutney¹³
€ 14,50

Fleischgerichte

Surf and Turf
Argentinisches Rinderfilet (180g) und Riesengarnelen
mit Kräuterbutter, Baked Potato mit Sour Cream
dazu Knoblauchbaguette^{4,7,9}
€ 33,50

Argentinisches Rinderfilet
mit gebackenen Bohnen-Bündchen,
Fingermöhren und Kartoffelgratin^{7,10}
180 g € 29,50
250 g € 38,50

Geschnetzeltes vom Rind
mit Waldpilzen und Zwiebeln
in Bourbonrahmsauce
Kartoffelrösti und Salat^{7,9}
€ 28,50

Geschmorte Ochsenbacke
mit buntem Gemüse
in Balsamico-Portweinsauce
und Kartoffeltörtchen^{7,9}
€ 27,50

Vegetarische/ Vegane Gerichte

Gemüsecurry
mit Koriander und Sesamreis^{7,9}
€ 16,50

Geschwenkte Gnocchis
mit Kürbisgemüse
Cranberrys und Parmesan^{7,9}
€ 18,50

Maritime Spezialitäten

Terrine Fischsuppe LV13
Consommé mit Gemüse, Fischeinlage und Garnele^{4,9,10}
€ 14,50

„Kapitäns-Labskaus“
Gepökelte Rinderbrust, Kartoffeln
Zwiebeln, Rote Bete, Gewürzgurke^{9,10,13}

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^{1,4,7,9,10}
€ 18,00

Holländische Matjesfilets „Hausfrauenart“
mit Bratkartoffeln^{4,7,10}
€ 15,50

Büsumer Krabbenbrot
Vollkornbrot, Butter, Büsumer Krabben
2 Spiegeleier^{3,4}
€ 16,50

Aus Fluss und Meer

Gebratenes Lachsfilet
mit Pak Choi , an Wermutschaumsauce
und Bandnudeln^{4,7,9,14}
€ 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^{4,7,9}
€ 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
Petersilienkartoffeln⁴
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^{4,7,9,10}
€ 31,50 pro Person

Desserts

Hamburger Rote Grütze
mit Vanillesauce⁷
€ 6,50

Hamburger Rote Grütze
mit Vanilleeis und Schlagsahne⁷
€ 7,50

Crème Brûlée mit Bourbonvanille
an Fruchtsauce^{1,7}
€ 9,50

Hausgemachtes weißes Schokoladeneis
an Erdbeer-Confit^{1,7}
€ 7,50

Schokokuchen mit flüssigem Kern
an Vanille-Parfait^{1,7}
(15 min. Zubereitungszeit)
€ 10,50

Französische Rohmilchkäseauswahl
mit Aprikosensenf, Schwarzbrot und Butter^{7,10,13}
€ 14,50