

Suppen

Hausgemachte Kartoffelsuppe mit frischen Majoran und krossen Speck ^{7,9}	€ 6,00
Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Croûtons ^{7,9}	€ 5,70
Büsumer Krabbensuppe ^{2,7,9}	€ 9,00
Fischsuppe LV13 Consommé mit Gemüse- und Fischeinlage ^{4,9,10}	€ 9,20
Curry-Kokossuppe mit Zitronengras und Flusskrebse ^{2,7}	€ 8,70

Vorspeisen

Drei gratinierte Ziegenkäsetaler
mit Akazienhonig an Blattsalat
und Mango-Chutney¹³
€ 12,80

Tatar vom argentinischen Weiderind
klassisch mit Zwiebeln, Gewürzgurken
und Kräuter-Creme fraîche
an Babyleaf mit Rosmarin-Focaccia^{3,10}
120 g € 18,50
180 g € 22,50

Hamburger Vorspeisen-Variation
(für 2 Personen)
Grütwurst mit Röstzwiebeln, Lachstatar mit Creme fraîche
Matjesfilet auf Pumpernickel, Labskaus mit Wachtelei
und einem Krabbencocktail^{9,10,13}
€ 14,50/ pro Person

Fleischgerichte

Surf and Turf
Argentinisches Rinderfilet (200g)
und argentinische Wildfanggarnelen
mit Kräuterbutter, Baked Potato mit Sour Cream
dazu Knoblauchbaguette^{4,7,9}
€ 36,50

Argentinisches Rinderfilet-250g
mit Gemüse der Saison
und hausgemachtes Kartoffelgratin^{7,10}
€ 36,50

Penne rigate mit Rinderfiletspitzen,
Cherrytomaten und Rucola
an Trüffelsahnesauce⁷
€ 22,50

Wiener Schnitzel vom Kalb in Butter gebraten
dazu Bratkartoffeln und hausgemachter Gurkensalat
€ 22,50^{1,3}

Feuerschiffs-Burger LV13
Burger vom Angus Rind im Sauerteigbrötchen
mit Speckstreifen, Jalapenos, Käse, Zwiebeln, Tomate,
Gurke, Salat, dazu Pommes frites
€ 17,50⁷

Vegetarisch

Waldpilz-Risotto
mit Rucola und Parmesan^{1,5,7}
€ 17,50

Geschwenkte Gnocchis
mit Tomaten-Paprikagemüse in Salbeibutter
dazu frischer Parmesan^{1,7}
€ 18,50

Vegan

Kartoffel-Paprika-Zucchini Eintopf
€ 14,50

Maritime Spezialitäten

Terrine Fischsuppe LV13
Consommé mit Gemüse, Fischeinlage und Garnele^{4,9,10}
€ 17,50

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

Beilagen für Landratten

Zwei Spiegeleier
€ 16,50

Beilagen für Seeleute

Zwei Spiegeleier, Bismarckhering
€ 18,50

Hamburger Pannfisch
dreierlei Fischfilets, gebraten mit Dijonsensauce
dazu Bratkartoffeln und
ein kleiner gemischter Salat^{1,4,7,9,10}
€ 19,50

Holländische Matjesfilets „Hausfrauenart“
mit Bratkartoffeln^{4,7,10}
€ 17,50

Aus Fluss und Meer

Kabeljaufilet
an Weißwein-Zitronen-Sauce
mit Paprika-Zucchini-Gemüse und Safranreis^{4,7}
€ 24,50

Der Kabeljau hat einen langgestreckten, im Querschnitt annähernd runden Körper und erreicht Körperlängen von einem bis 1,50 Meter und ein Gewicht von bis zu knapp 50 kg. Der schwerste je dokumentierte Kabeljau wurde im Mai 2013 vor der Küste Norwegens gefangen, wog 47 kg und war 1,5 Meter lang.

Seeteufelmedaillons
auf Tomaten-Ragout
und Basilikumrisotto^{4,7,9}
€ 30,50

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
€ 24,50

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 argentinischen Wildfanggarnelen
auf Hummerschaum, Wermutsahne, Gemüsereis^{4,7,9,10}
€ 33,50 pro Person

Desserts

Hamburger Rote Grütze
mit Vanillesauce⁷
€ 7,50

Hamburger Rote Grütze
mit Vanilleeis und Schlagsahne⁷
€ 8,50

Crème Brûlée mit Bourbonvanille
an Fruchtsauce^{1,7}
€ 10,50

Erdbeer-Panna Cotta
mit weißer Schokoladensauce
und Erdbeer-Minz-Confit ^{1,7}
€ 9,50

Schokoladenlasagne
mit Kirschragout^{1,7}
€ 9,50

Französische Rohmilchkäseauswahl
mit Aprikosensenf, Schwarzbrot und Butter^{7,10,13}
€ 18,50