

## Suppen

Hausgemachte Kartoffelsuppe frischer Majoran   krosser Speck <sup>7,9</sup>	€ 6,50
Hausgemachte Kartoffelsuppe   Croûtons <sup>7,9</sup>	€ 5,90
Büsumer Krabbensuppe <sup>2,7,9</sup>	€ 9,00
Fischsuppe LV <sup>13</sup> Consommé   Gemüse   Fischeinlage <sup>4,9,10</sup>	€ 9,20
Cappuccino   Topinambur   Jakobsmuschel Walnusskrokant	€ 9,20

## Vorspeisen

Drei | Ziegenkäsetaler | gratiniert  
Akazienhonig | Blattsalat | Mango-Chutney<sup>13</sup>  
€ 12,80

Tatar | argentinisches Weiderind  
Zwiebeln | Gewürzgurken | Kräuter-Creme fraiche  
Babyleaf | Rosmarin-Focaccia<sup>3,10</sup>  
120 g € 18,50  
180 g € 22,50

Hamburger Vorspeisen-Variation  
( für 2 Personen )  
Grüzwurst | Röstzwiebeln | Lachstatar | Creme fraîche  
Matjesfilet | Pumpernickel | Labskaus | Wachtelei  
Krabbencocktail<sup>9,10,13</sup>  
€ 14,50 | pro Person

## Fleischgerichte

### Surf and Turf

Argentinisches Rinderfilet | 200g  
argentische Wildfanggarnelen | Kräuterbutter  
Baked Potato | Sour Cream  
Knoblauchbaguette<sup>4,7,9</sup>  
€ 36,50

Argentinisches Rinderfilet | 250g  
dreierlei geschmorten Möhren  
hausgemachtes Kartoffelgratin<sup>7,10</sup>  
€ 36,50

Penne rigate | Rinderfiletspitzen  
Cherrytomaten | Rucola | Trüffelsahnesauce<sup>7</sup>  
€ 22,50

Wiener Schnitzel | Kalb | Butter gebraten  
Bratkartoffeln | hausgemachter Gurkensalat<sup>1,3</sup>  
€ 22,50

Feuerschiffs-Burger LV<sup>13</sup>  
Angus Rind | Sauerteigbrötchen | Speckstreifen | Jalapenos  
Käse | Zwiebeln | Tomate | Gurke | Salat | Pommes frites  
€ 17,50<sup>7</sup>

## Vegetarisch

Waldpilz-Risotto  
Rucola | Parmesan<sup>1,5,7</sup>  
€ 17,50

Geschwenkte Gnocchis  
Tomaten-Paprikagemüse | Salbeibutter  
frischer Parmesan<sup>1,7</sup>  
€ 18,50

# Vegan

Kartoffel | Paprika | Zucchini | Eintopf  
€ 14,50

## Maritime Spezialitäten

Terrine Fischsuppe LV<sup>13</sup>  
Consommé | Gemüse | Fischeinlage | Garnele<sup>4,9,10</sup>  
€ 17,50

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

**Beilagen | Landratten**  
Zwei Spiegeleier  
€ 18,50

**Beilagen | Seeleute**  
Zwei Spiegeleier, Bismarckhering  
€ 19,50

Hamburger Pannfisch  
dreierlei Fischfilets | gebraten | Dijonsensauce  
Bratkartoffeln | kleiner gemischter Salat<sup>1,4,7,9,10</sup>  
€ 22,50

Holländische Matjesfilets | Hausfrauenart  
Bratkartoffeln<sup>4,7,10</sup>  
€ 18,50

## Fluss und Meer

Kabeljaufilet  
Weißwein-Zitronen-Sauce  
Paprika-ZucchiniGemüse | Safranreis<sup>4,7</sup>  
€ 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  
Tomaten-Ragout | Basilikumrisotto<sup>4,7,9</sup>  
€ 31,50

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  
Speckstippe | Petersilienkartoffeln<sup>4</sup>  
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 | dreierlei Edelfischen  
argentinischen Wildfanggarnelen  
Hummerschaum | Wermutsahne | Gemüsereis<sup>4,7,9,10</sup>  
€ 35,50 | pro Person

## Desserts

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

Hamburger Rote Grütze  
Vanilleeis | Schlagsahne<sup>7</sup>  
€ 8,50

Crème Brûlée | Bourbonvanille  
Fruchtsauce<sup>1,7</sup>  
€ 10,50

Blaubeer | Campari | Sorbet  
€ 9,50

Schokoladenlasagne | Kirschragout<sup>1,7</sup>  
€ 9,50

Französische Rohmilchkäseauswahl  
Aprikosensenf | Schwarzbrot | Butter<sup>7,10,13</sup>  
€ 18,50