



Suppen

Hausgemachte Kartoffelsuppe frischer Majoran krosser Speck ^{7,9}	€ 6,50
Hausgemachte Kartoffelsuppe Croûtons ^{7,9}	€ 5,90
Büsumer Krabbensuppe ^{2,7,9}	€ 9,00
Fischsuppe LV13 Consommé Gemüse Fischeinlage ^{4,9,10}	€ 9,20
Cappuccino Topinambur Jacobsmuschel Walnusskrokant	€ 9,20

Vorspeisen

Drei | Ziegenkäsetaler | gratiniert
Akazienhonig | Blattsalat | Mango-Chutney¹³
€ 12,80

Tatar | argentinisches Weiderind
Zwiebeln | Gewürzgurken | Kräuter-Creme fraiche
Babyleaf | Rosmarin-Focaccia^{3,10}
120 g € 18,50
180 g € 22,50

Hamburger Vorspeisen-Variation
(für 2 Personen)
Grütwurst | Röstzwiebeln | Lachstatar | Creme fraiche
Matjesfilet | Pumpnickel | Labskaus | Wachtelei
Krabbencocktail^{9,10,13}
€ 14,50 | pro Person



Fleischgerichte

Surf and Turf

Argentinisches Rinderfilet | 200g
argentinische Wildfanggarnelen | Kräuterbutter
Baked Potato | Sour Cream
Knoblauchbaguette^{4,7,9}
€ 36,50

Argentinisches Rinderfilet | 250g
dreierlei geschmorten Möhren
hausgemachtes Kartoffelgratin^{7,10}
€ 36,50

Penne rigate | Rinderfiletspitzen
Cherrytomaten | Rucola | Trüffelsahnesauce⁷
€ 22,50

Wiener Schnitzel | Kalb | Butter gebraten
Bratkartoffeln | hausgemachter Gurkensalat^{1,3}
€ 22,50

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

Vegetarisch

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

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



Vegan

Spaghetti | Kokos-Limetten-Sauce | Kaiserschoten
Cashewkerne | Limetten
€ 16,50

Maritime Spezialitäten

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

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

Beilagen | Landratten
Zwei Spiegeleier
€ 18,50

Beilagen | Seeleute
Zwei Spiegeleier, Bismarckhering
€ 19,50

Hamburger Pannfisch
dreierlei Fischfilets | gebraten | Dijonsensauce
Bratkartoffeln | kleiner gemischter Salat^{1,4,7,9,10}
€ 22,50

Holländische Matjesfilets | Hausfrauenart
Bratkartoffeln^{4,7,10}
€ 18,50



Fluss und Meer

Kabeljaufilet
Weißwein-Zitronen-Sauce
Paprika-ZucchiniGemüse | 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
Tomaten-Ragout | Basilikumrisotto^{4,7,9}
€ 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 | 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 | dreierlei Edelfischen
argentinischen Wildfanggarnelen
Hummerschaum | Wermutsahne | Gemüsereis^{4,7,9,10}
€ 35,50 | pro Person



Desserts

Hamburger Rote Grütze
Vanillesauce⁷
€ 7,50

Hamburger Rote Grütze
Vanilleeis | Schlagsahne⁷
€ 8,50

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

Blaubeer | Campari | Sorbet
€ 9,50

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

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