

## DIE MITTAGSKLASSIKER

**Fischteller „Nordsee“**  
Seelachs-, Rotbarsch-  
und Seehechtfilet  
mit Remouladensauce  
**19,90 €**

**Backfisch vom Seelachs**  
in knuspriger Panade  
mit Remouladensauce  
**14,90 €**

**2 Fischfrikadellen**  
gebraten mit Kräuterschmand  
**13,90 €**

**Plattfische**  
im Ganzen gebraten  
**Scholle 15,90 €**  
**Rotzunge 19,90 €**

Die Gerichte wahlweise mit  
Pommes frites, Salzkartoffeln,  
sautierten Rosmarinkartoffeln  
oder Mayonnaisen-Kartoffelsalat

**Fisch-Curry**  
Gebratene Fischfiletstücke  
mit Gemüsestreifen, Zuckerschoten  
und frischen Kräutern in einer Kokos-  
Curry-Sauce und rotem Vollkornreis  
**19,90 €**

**Doppelmatjesfilet NEUFANG**  
nach „Hausfrauen-Art“  
mit Salzkartoffeln  
**11,90 €**

**Doppelmatjesfilet NEUFANG**  
Mit Speckbohnen, Salzkartoffeln  
und Kräuterschmand  
**12,90 €**

**Matjesvariation NEUFANG**  
mit verschiedenen Dips, Zwiebeln,  
Sommersalat, dazu Brot  
**14,90 €**

## SUPPEN

**Nordsee-Krabbensuppe**  
mit Nordsee-Krabbenfleisch  
und Zitronensauerrahm  
**6,90 €**

**Klare Fischsuppe**  
mit Gemüse und einer Einlage  
von Nordseefischen  
**5,90 €**

## VORSPEISEN

**Felsenaustern**  
natur mit Zitrone **oder**  
mit Erdbeer-Essig  
**oder** Kräuterbutter überbacken  
**3 Stück 9,90 €**  
**6 Stück 18,90 €**  
**12 Stück 35,90 €**

**Nordsee-Krabbenfleisch**  
mit Schwarz- und Graubrot  
und Butter  
**24,90 €**

**Sommersalate**  
mit Erdbeer-Vinaigrette  
und Croutons  
**5,90 €**

**Wild gefangene Rotgarnelen**  
**oder Jakobsmuscheln**  
gebraten an Reissalat mit Paprika,  
Staudensellerie, Honigtomaten und  
leichter Limettennote,  
dazu Curry-Kartoffelchips  
**Rotgarnelen 9,90 €**  
**Jakobsmuscheln 18,90 €**

## HAUPTGERICHTE

**Seehechtfilet auf der Haut**  
gebraten **oder** gedämpft  
„Café de Paris“ auf Grillgemüse in Estragonbutter  
und marinierten Blattsalaten  
**21,90 €**

**Seelachsfilet **oder****  
**Rotbarschfilet auf der Haut**  
gebraten auf einem Brokkoli-Blumenkohl-Beet  
und cremiger Kartoffel-Mousseline  
mit einer Kräuterreduktion

**Seelachsfilet 14,90 €**  
**Rotbarschfilet 17,90 €**

**Wild gefangene Rotgarnelen**  
**oder Jakobsmuscheln**  
gebraten an Reissalat mit Paprika, Stauden-  
sellerie, Honigtomaten und leichter Limettennote,  
dazu Curry-Kartoffelchips

**Rotgarnelen 18,90 €**  
**Jakobsmuscheln 34,90 €**

**Filet vom Weißen Heilbutt auf der Haut**  
gebraten, glaciert mit einem Mango-Sesam-Lack,  
auf einem Zucchini-Couscous  
und Radieschen-Relish  
**24,90 €**

**Steinbeißerfilet**  
gebraten auf handgemachten Walznudeln mit  
einem Pesto aus Basilikum und Zitronenmelisse,  
dazu karamellierte Mandeln  
**21,90 €**

**Seeteufelbäckchen**  
gebraten an, mit pikantem Thai-Curry-Risotto,  
gefüllter Spitzpaprika  
und Rucolaschaum und -sauce  
**19,90 €**

## KINDERGERICHTE

**„Wattwurm“**  
Seelachsfilet knusprig gebacken  
mit bunten Möhren und Pommes  
**6,90 €**

**„Krake“**  
Rotbarschfilet  
mit bunten Möhren  
und Kartoffelpüree  
**6,90 €**

**„Pasta“**  
Seehechtfilet auf Walznudeln in To-  
maten-Basilikum-Sauce  
**6,90 €**

## NACHSPEISEN

**Brombeer-Mousse**  
auf Vanillebiskuit  
mit Himbeer-Sorbet  
**7,90 €**

**Heidelbeer-Quark-Crumble**  
mit einer leichten Quarkcrème,  
fruchtigem Heidelbeerkompott  
und Schokoladenstreuseln  
**6,90 €**

## VEGETARISCH

**Knusprige Gemüse-Rösti**  
an mariniertem Pflücksalat, ver-  
schiedenen Dips und Baguette  
**12,90 €**

**Spitzpaprika aus dem Ofen**  
mit einem pikanten Thai-Curry-  
Risotto und buntem Sommersalat  
**12,90 €**

**Bitte beachten Sie unsere Tagesgerichte auf den Angebotstafeln!**

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

### **Coca-Cola**

Coca-Cola 1,4,8	0,33 l	3,50 €
Coke light 1,4,6,7,8		
Coke zero 1,4,6,7,8		
Fanta 1,3,4,5		
Mezzo Mix 1,4,5,8		
Sprite 4		

### **Schweppes**

Bitter Lemon <sup>3,4,5,9</sup>	0,2 l	3,30 €
Ginger Ale <sup>4,9</sup>		
Tonic Water <sup>4,9</sup>		

### **ViO BiO Limo**

Limette-Gurke <sup>3,4,5</sup>	0,33 l	3,90 €
--------------------------------	--------	--------

### **ViO Schorle**

Rhabarber	0,33 l	3,90 €
Schwarze Johannisbeere		

### **Vilsa Gourmet**

Mineralwasser	0,25 l	2,20 €
medium / naturell	0,75 l	5,90 €
Apfelschorle	0,25 l	2,90 €

### **Niehoffs Vaihinger**

Apfelsaft <sup>3</sup>	0,2 l	2,90 €
Orangensaft	0,2 l	3,30 €

### **Flensburger Brauerei**

Malzbier <sup>6,10</sup> / alkoholfrei	0,33 l	3,50 €
--	--------	--------

1) Farbstoffe 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Säuerungsmittel 5) Stabilisatoren 6) Süßstoffe 7) enthält Phenylalaninquelle 8) koffeinhaltig 9) chininhaltig 10) diabetikergeeignet 11) glutenfrei

### *Traubensäfte vom Winzer*

#### *rot und pur*

0,2l \* 3,90 €

#### *rot als Schorle*

0,2l \* 2,90 €

#### *Traubensaft aus Südafrika mit natürlicher Kohlensäure*

0,2l \* 4,90 €

## ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

### **Flensburger Brauerei**

Pilsener	0,33 l	3,50 €
Radler		
Dunkel		
Pilsener alkoholfrei		

### **Erdinger**

Weizen	0,5l	4,90 €
Kristall	0,5l	4,90 €
Weißbier alkoholfrei	0,5l	4,90 €

### **Spirituosen**

Fürst Bismarck Doppelkorn	2 cl	1,90 €
Aalborg Jubiläumsaquavit	2 cl	2,60 €
La Mia Grappa Valpolicella	2 cl	2,30 €
Neuwerker Aquavit Ulex	2 cl	3,10 €
Matjestrophen Ulex	2 cl	2,50 €

### **Aperitif**

Jahrgangssekt, trocken	0,1l	4,00 €
Sekt mit Aperol	0,1l	3,30 €
Aperol Spritz	0,2l	4,50 €

## HEISSGETRÄNKE

### **Kaffee**

Tasse Kaffee	1,50 €
Becher Kaffee	2,50 €
Caffe americano	1,90 €
Espresso	1,90 €
Doppelter Espresso	3,50 €
Espresso Macchiato	2,20 €
Doppelter Espresso Macchiato	4,00 €
Cappuccino	2,20 €
Milchkaffee	2,70 €
Latte Macchiato	3,20 €

### **Tee Becher (0,35l)**

- Gunpowder Mint
- Darjeeling First Flush
- Green Tea
- Earl Grey
- English Breakfast
- Passion
- White Peach
- Herbs & Honey
- Peppermint
- Rooibos Vanilla
- Summerfruits

## WEINKARTE

### **Weißweine**

	0,1l	0,2l	0,5l	Fl. 0,75l
Müller-Thurgau, Kabinett, halbtrocken Winzergenossenschaft Bötzingen, Baden <i>frisch, spritzig, elegante harmonische Säure</i>	3,20 €	5,90 €	14,00 €	19,90 €
Riesling, QbA, trocken Weingut Stoffel, Mosel <i>säurebetont, herzhaft, kraftvoll</i>	3,80 €	6,90 €	16,40 €	23,30 €
Weißer Burgunder, QbA, trocken G. Schlinck, Nahe <i>mild, leicht erdig, schmelzig weich</i>	2,50 €	4,50 €	10,70 €	15,20 €
Grauer Burgunder, Kabinett, trocken Winzergenossenschaft Bötzingen, Baden <i>rassige Säure, Duft nach Holunderblüten</i>	3,60 €	6,50 €	15,50 €	21,90 €
Sauvignon Blanc, trocken Slowine, Südafrika <i>mineralisch, frisch, fruchtig</i> <i>10 Cent je Flasche für den Schildkrötenschutz</i>	3,20 €	5,90 €	13,30 €	19,90 €

### **Roséwein**

Spätburgunder Weißherbst, Kabinett Winzergenossenschaft Bötzingen, Baden <i>leichte Säure, fruchtig</i>	3,80 €	6,90 €	16,40 €	23,30 €
---	--------	--------	---------	---------

### **Rotweine**

Spätburgunder, trocken G. Schlinck, Nahe <i>abgerundeter Geschmack, Hauch von Tannin</i>	3,20 €	5,90 €	13,30 €	19,90 €
Portugieser, Qualitätswein, halbtrocken Weingut Jung & Knobloch, Rheinhessen <i>Pflaume, Waldbeeren, harmonisch, mild</i>	2,20 €	3,90 €	9,30 €	13,20 €

### **Innenbereich**



### **Außenbereich**

