

DIE MITTAGSKLASSIKER

Fischteller „Nordsee“
Seelachs-, Rotbarsch-
und Seehechtfilet
mit Remouladensauce
und Beilage nach Wahl
19,90 €

Backfisch vom Seelachs
in knuspriger Panade
mit Remouladensauce
und Beilage nach Wahl
14,90 €

2 Fischfrikadellen
gebraten mit Kräuterschmand
und Beilage nach Wahl
13,90 €

Plattfische
im Ganzen gebraten
Scholle 17,90 €
Limandes 19,90 €
und Beilage nach Wahl

Beilagen nach Wahl
Pommes frites, Salzkartoffeln,
sautierten Rosmarinkartoffeln
oder Mayonnaisen-Kartoffelsalat

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

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

Miesmuscheln „Rheinische Art“
mit verschiedenen Dips (Cocktail, Aioli
oder Curry) und Baguette
16,90 €

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 Feigen-Essig
oder Kräuterbutter überbacken
3 Stück 9,90 €
6 Stück 18,90 €
12 Stück 35,90 €

Nordsee-Krabbenfleisch
mit Schwarz- und Graubrot
und Butter
19,90 €

Herbstsalate
mit Feigen-Vinaigrette
und Croutons
5,90 €

Wild gefangene Rotgarnelen
gebraten an einem Schalotten-
Prosecco-Risotto und Apfel-Chutney
mit Honig und Walnuss
11,90 €

HAUPTGERICHTE

Seehechtfilet auf der Haut
gebraten **oder** gedämpft
auf handgemachten Walznudeln in einer
Kürbis-Minz-Sauce und Petersilienöl
21,90 €

Wild gefangene Rotgarnelen
gebraten an einem Schalotten-Prosecco-Risotto
und Apfel-Chutney mit Honig und Walnuss
21,90 €

Seelachsfilet **oder**
Filet vom Weißen Heilbutt auf der Haut
gebraten an einem Ratatouille aus nordischen
Gemüsen und gebackenen Fächerkartoffeln mit
Knoblauch und Parmesan
Seelachsfilet 18,90 €
W. Heilbutt 25,90 €

Kabeljaufilet auf der Haut
gebraten an Pastinaken-Creme, Rote-Bete-
Reduktion mit Wasabi und gebackener Petersilie
21,90 €

Nordsee-Bouillabaisse
Kräftiger Fischeintopf mit Gemüse und Nordseefi-
schen, dazu Baguette und Aioli
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 Tomaten-Basilikum-Sauce
6,90 €

NACHSPEISEN

**Duett von Pistazieneis und
Schokoladensorbet**
an süßem Zimt-Biskuit, karamelli-
sierter Birne und Zitronen-Gel
7,90 €

Crème Brûlée
aromatisiert mit Tonkabohnen und
geistem Apfelschnee mit Sternanis
7,90 €

VEGETARISCH

Knusprige Gemüse-Rösti
an mariniertem Pflücksalat
und verschiedenen Dips
(Cocktail, Aioli oder Curry)
12,90 €

Gratinierte Fächerkartoffeln
mit Parmesan, Salatbouquet und
Kräuterschmand
12,90 €

**Bitte beachten Sie unser(e)
Tagesgericht(e) 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 ^{3,4,5,9}	0,2 l	3,30 €
Ginger Ale ^{4,9}		
Tonic Water ^{4,9}		

ViO BiO Limo

Limette-Gurke ^{3,4,5}	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 ³	0,2 l	2,90 €
Orangensaft	0,2 l	3,30 €

Flensburger Brauerei

Malzbier ^{6,10} / 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 €
Matjestropfen 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

