

Vorspeisen & Salate

Knoblauch Baguette

Einfach vorweg oder
auch als Beilage zum Steak, etc.
einfach köstlich
3,50

2 gegrillte Garnelenspieße

mit Cocktailsauce und Toast
7,90

Gemischter Salat

saisonale Blattsalate, Tomaten,
Paprika, Gurken, Zwiebeln und
Champignons
3,90

Großer Salatteller

mit gegrillter Hähnchenbrust
10,90

Großer Salatteller

saisonale Blattsalate, Tomaten,
Paprika, Gurken, Zwiebeln und
Champignons
6,90

Großer Salatteller

mit 2 Garnelenspießen
12,90

Grillgemüse-Garnelen-Gratin

auf Toast mit Sauce Béarnaise
im Steinbackofen überbacken
7,90

Gönnen Sie sich doch zum Einstieg etwas Prickelndes!!!

Aperol Spritz 5,50

Piccolo Prosecco Scavi & Ray 6,50

Liebe Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, wir halten für Sie separate Allergiker-Informationen vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter. Trotz größter Sorgfalt können wir Kreuzkontaminationen der von uns verwendeten Allergene nicht vermeiden.

* Konservierungsstoffe

Jetzt besonders zu empfehlen

Festtagssüppchen mit Fleischklößchen,
Gemüse und Eierstich
4,60

Unser Renner:
Büsumer Krabbensuppe
mit viiiiielen Krabben *
6,90

Fischsuppe „nach Art des Hauses“
mit Fischfilet, Garnele und Gemüse
6,90

Roastbeef kalt, rosa gebraten
mit Bratkartoffeln und Remoulade
15,90
Kleine Portion
11,90

Unser Ostseegericht 2017 „Smoke on the Water“
Variation von gebratenem Seelachsfilet und
Räucherlachsstreifen in Dillrahmsauce mit Spaghetti
und mediterranen Ofentomaten
14,50

Vanilleeis und Waffel
mit Kirschragout und Schlagsahne
4,90

Crème Brûlée
3,50

Liebe Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, wir halten für Sie separate Allergiker-Informationen vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter. Trotz größter Sorgfalt können wir Kreuzkontaminationen der von uns verwendeten Allergene nicht vermeiden.

* Konservierungsstoffe

Spezialitäten aus der Region

Bratheringe in Sauer eingelegt

mit Holsteiner Bratkartoffeln
10,90

Matjes „Hausfrauen-Art“

Heringsfilets mit Äpfeln und
Zwiebeln in Sauerrahm,
dazu Holsteiner Bratkartoffeln
10,90

Hausgemachtes Sauerfleisch

im Weckglas serviert,
mit Bratkartoffeln und Remoulade
10,90

1/2 junge Ente

mit gefüllter Williams-Christ Birne,
Apfelrotkohl und Krokette
18,50

1/2 junge Ente

mit buntem Pfeffer in Rahmsauce,
Marktgemüse und Krokette
18,50

Seemanns - Labskaus

mit Spiegelei, Matjesfilet, Rote Bete
und Gewürzgurke
13,50

Labskaus (Ursprung unbekannt; im 19. Jahrhundert vermutlich aus englisch *lobscouse* entlehnt; möglicherweise von *lout's course* [dialektal *lob's course*], „Speise für Flegel“) ist eine norddeutsche Spezialität. Labskaus besteht im wesentlichen aus Pökelfleisch oder Corned Beef, Kartoffeln, Matjes, Zwiebeln und Roten Beten.

Frisch vom Fass:

Staropramen Granat: das besondere Biervednügen aus Prag 0,3l 3,00

Flensburger Pils 0,3l 2,90

Hier schmeckt es nach Meer!

Fischteller „Hof Sierksdorf“

mit allerlei gebratenen Fischfilets, Garnelenspieß,
Sauce Béarnaise und Petersilienkartoffeln

17,90

Kleiner Fischteller

mit Schollenfilet, Seelachsfilet,
zerlassener Butter
und Salzkartoffeln

14,90

Dorschfilet „Madras“

mit exotischen Früchten
in Currysauce und Reis

15,90

Kleine Portion 11,90

Dorschfilet gedünstet

mit Senf- oder Dillsauce
und Salzkartoffeln

14,90

Kleine Portion 11,50

Gebratenes Seelachsfilet

mit Sanddorn-Rosmarinschmand
und Bratkartoffeln

15,90

Kleine Portion 11,90

„Hamburger Pannfisch“

Gebratenes Seelachsfilet mit
körniger Dijon-Senfsauce
und Bratkartoffeln

14,90

Kleine Portion 11,90

Schollenfilets

in Butter gebraten

Tomatenwürfel mit Basilikum,
Béarnaise und Salzkartoffeln

14,90

Kleine Portion 11,50

Dorschfilet gebraten

mit zerlassener Butter
und Salzkartoffeln

14,90

Kleine Portion 11,50

Scholle „Finkenwerder“

oder „Müllerin Art“

mit Salzkartoffeln

15,50

Liebe Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, wir halten für Sie separate Allergiker-Informationen vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter. Trotz größter Sorgfalt können wir Kreuzkontaminationen der von uns verwendeten Allergene nicht vermeiden.

* Konservierungsstoffe

Steak & Co.

„Strandsteak“

Hüftsteak mit Champignons
und Zwiebeln, Sauce Béarnaise
und Pommes frites
17,50

Hähnchenbrust „Béarnaise“

Zwei gegrillte Hähnchenbrüste
mit Sauce Béarnaise, Marktgemüse
und Kroketten
13,50
Kleine Portion
9,90

Hähnchenbrust „Florida“

Zwei gegrillte Hähnchenbrüste mit
exotischen Früchten in Currysauce
und Reis
13,50
Kleine Portion
9,50

Hüftsteak „Hofmeister“

mit Kräuterbutter
und Pommes frites
15,90

Schnitzel „Wiener Art“

Paniertes Schweineschnitzel
mit Pommes frites
10,50

Hüftsteak „Madagaskar“

mit Pfefferrahmsauce
und Kroketten
15,90

Unsere besondere Empfehlung:

„Herrensteak“

aus der Hüfte

medium gegrillt mit einer Sauce nach Wahl,
Pfeffersauce, Sauce Béarnaise oder Kräuterbutter

300g	18,50
400g	24,00

Sämtliche Fleischgewichte sind Gewichtsangaben vor dem Grillen.
Zu dem Steak empfehlen wir:

Ofenkartoffel mit Sour Cream	4,50	Pommes frites	2,50
Holsteiner Bratkartoffeln	3,00	Kroketten	2,50
Champignons & Zwiebeln	3,50	Bohnen	3,50

Liebe Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, wir halten für Sie separate Allergiker-Informationen vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter.
Trotz größter Sorgfalt können wir Kreuzkontaminationen der von uns verwendeten Allergene nicht vermeiden.

Fleischlos, aber nicht reizlos

„Spaghetti al Pesto“

Spaghetti in hausgemachter
Basilikum-Knoblauch-Pesto
mit Rucola, gerösteten Pinienkernen
und frisch geriebenem Hartkäse

10,50

Knoblauch Baguette

Einfach vorweg oder
auch als Beilage
einfach köstlich

3,50

Großer Fitness-Salat

mit saisonalen Blattsalaten,
Tomaten, Paprika, Gurken,
Zwiebeln, Champignons
und Hausdressing

6,90

„Pilz-Potato“

Ofenkartoffel mit Kräuterbutter,
knackiges Pfannengemüse und
frische Champignons in Rahm

10,50

Frische Champignons in Kräuterrahmsauce

mit Marktgemüse, Rösti-Talern
und Salatbeilage

10,50

Gemüse-Gratinée

Marktgemüse und Kartoffeln
mit Sauce Béarnaise und Käse
im Ofen überbacken

10,50

Liebe Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, wir halten für Sie separate Allergiker-Informationen vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter.
Trotz größter Sorgfalt können wir Kreuzkontaminationen der von uns verwendeten Allergene nicht vermeiden.

Knusprige Bauernfladen aus unserem Steinbackofen

„Classic“

mit Sauerrahm, Speck, Zwiebeln
und Käse

10,50

„Vegetarisch“

mit Sauerrahm, Zwiebeln, Champignons,
mediterranem Grillgemüse und Käse

10,50

„Garnele“

mit Sauerrahm, Zwiebeln, Speck, Tomate,
Käse, Garnelen und Rucola

13,50

„Hirte“

mit Sauerrahm, Hirtenkäse, Tomaten,
milde Peperoncini, Zwiebeln und Käse

11,90 €

Liebe Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, wir halten für Sie separate Allergiker-Informationen vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter. Trotz größter Sorgfalt können wir Kreuzkontaminationen der von uns verwendeten Allergene nicht vermeiden.

* Konservierungsstoffe