

# Aperitif

€

Sekt trocken 0,1l	6
Crémant Grande Réserve rosé brut 0,1l	8,5
Prosecco D.O.C. 0,1l	7,5
Kir Royal 0.1l	7
Hibiskusblüte mit Sekt, trocken 0,1l	9
Aperol „Spritz“ 0,2l 1	9
Lillet 4cl Wild Berry 0,2l 1	9
Portwein weiß 4cl mit Tonic 0,25l	10
Campari 4cl mit Orangensaft 0,2l 1	8,5
Hendricks Gin 4cl mit Tonic 0,25l	10
Sherry 5cl, cream, medium, dry	6
Portwein 5cl rot oder weiß	6
Martini 5cl, bianco, rosso, extra dry,	6
Martini florial alkoholfrei	6,5

# Champagner

Moet Chandon 0,2l	38
Moet Chandon 0,75l	85
Pommery brut 0,75l	80
Veuve Clicquot brut 0,75l	95

a=glutenhaltige Getreide b=Krebstiere c=Eierzeugnisse d=Fische E=Erdnüsse f=Soja g=Milchzeugnisse  
h=Schalenfrüchte i=Sellerie j=Senf k=Sesamsamen l=Schwefeldioxid und Sulfite m=Lupinen 1=Farbstoff  
2=mit Antioxidationsmittel 3=mit Geschmacksverstärker 6=geschwefelt 7=Süßungsmitteln  
8=enthält Phenylalaninquelle 9=chininhaltig 10=koffeinhaltig 12=Konservierungsstoff

# Saisonales

---

Kartoffel-Ingwer-Suppe | Scampo <sub>g</sub> 11

---

Tranchen vom Hirschrücken | Portweinjus | Apfelrotkraut  
Kartoffelkrapfen | Preiselbeerbirne <sub>g</sub> 42

½ Bauernente | Orangenjus | Apfelrotkraut  
Kartoffelkrapfen | Marzipanapfel <sub>g</sub> 37

Karpfen „blau“ 2 x serviert | zerlassene Butter | Sahnemeerrettich  
Meerrettich | Petersilienkartoffeln <sub>g,a</sub> 34

Karpfen „blau“ 1 x serviert | zerlassene Butter | Sahnemeerrettich  
Meerrettich | Petersilienkartoffeln <sub>g,a</sub> 25,2

vegetarisch: Serviettenknödel | Pilzjus | Apfelrotkraut <sub>a,g,c</sub> 19

---

Marzipanmousse | Gewürzorangen <sub>g</sub> 9

Mittagstisch: 2Gang-Menü von Mittwoch-Freitag 15 €

a=glutenhaltige Getreide b=Krebstiere c=Eierzeugnisse d=Fische E=Erdnüsse f=Soja g=Milchzeugnisse  
h=Schalenfrüchte i=Sellerie j=Senf k=Sesamsamen l=Schwefeldioxid und Sulfite m=Lupinen 1=Farbstoff  
2=mit Antioxidationsmittel 3=mit Geschmacksverstärker 6=geschwefelt 7=Süßungsmitteln  
8=enthält Phenylalaninquelle 9=chininhaltig 10=koffeinhaltig 12=Konservierungsstoff

## Vorspeisen €

½ Dutzend Austern   Chesterbrot <sub>a,g</sub>	26
Krabbencocktail   Toast   Butter <sub>a,b,g 4,12</sub>	19
hausgeräucherter Lachs Sahnemeerrettich   Toast   Butter <sub>g</sub>	17
2 Räucheraalfilets   geröstetes, gebuttertes Schwarzbrot <sub>a,g</sub>	16

## Suppe

Hamburger Aalsuppe <sub>i,l,6</sub>	10,5
Tomatensuppe   Speck   Basilikumsahne <sub>g,12</sub>	8,5
Büsumer Krabbensuppe   Nordseekrabben <sub>g</sub>	12

## Aalspezialitäten

hausgeräucherter Aal 100g 17 € je nach Gewicht ab Schwarzbrot o. Bratkartoffeln anschließendes Händewaschen   Korn aus dem Zinnlöffel <sub>a,g</sub>	
Räucheraalfilets Rührei   Schwarzbrot o. Bratkartoffeln <sub>a,g,c</sub>	33
Aal in Dillgelee   Bratkartoffeln	31
gedünsteter Aal Dillsauce   Salzkartoffeln   Dillgurkensalat <sub>g</sub>	35
gebratener Aal zerlassene Butter   Salzkartoffeln   Dillgurkensalat <sub>a,g</sub>	35

a=glutenhaltige Getreide b=Krebstiere c=Eierzeugnisse d=Fische E=Erdnüsse f=Soja g=Milcherzeugnisse  
h=Schalenfrüchte i=Sellerie j=Senf k=Sesamsamen l=Schwefeldioxid und Sulfite m=Lupinen 1=Farbstoff  
2=mit Antioxidationsmittel 3=mit Geschmacksverstärker 6=geschwefelt 7=Süßungsmitteln  
8=enthält Phenylalaninquelle 9=chininhaltig 10=koffeinhaltig 12=Konservierungsstoff

# Fischgerichte

€

Kapitänsteller (kalt) Krabben   Shrimps   Aal   Lachs   Forellenfilet   Rührei Bratkartoffeln <small>g,12,c</small>	35
geräucherter Lachs Bratkartoffeln o. Toast   Butter <small>a,g,12</small>	34
Büsumer Nordseekrabben   Rührei   wahlweise Bratkartoffeln oder Schwarzbrot   Butter <small>g,12,c,a</small>	35
Matjes „Hausfrauen Art“ Bratkartoffeln <small>g,12</small>	25
Scholle „Büsumer Art“   Nordseekrabben Speck   Champignons   Speck-Kartoffelsalat <small>a,7,3,12</small>	38
Nordseescholle   Speck-Kartoffelsalat <small>a,7,3,12</small>	28
Forelle „Müllerin Art“ o. „blau“ Sahnemeerrettich   zerlassene Butter   Salzkartoffeln Salatvariation <small>a,g,12</small>	30
gedünsteter Lachs Dillsauce   Salzkartoffeln   Salatvariation <small>g</small>	33
gegrillter Lachs   Kräuterbutter Ofenkartoffel   Salatvariation <small>g</small>	33
Fischteller „Neptun“, Aal   Zander   Thunfisch   Lachs Kräuterbutter   Ofenkartoffel <small>a,g</small>	34,5
Hamburger Pannfisch   gebratene Edelfischfilets Pommery-Senfsauce   kleine Gemüse   Bratkartoffeln <small>a,g,i</small>	33
gegrilltes Thunfischsteak   Zwiebeln Kräuterbutter   Ofenkartoffel <small>g</small>	Tagespreis
Seezunge „Müllerin Art“   Zitronenbutter Salzkartoffeln   Salatvariation <small>a,g</small>	Tagespreis

a=glutenhaltige Getreide b=Krebstiere c=Eierzeugnisse d=Fische E=Erdnüsse f=Soja g=Milchzeugnisse  
h=Schalenfrüchte i=Sellerie j=Senf k=Sesamkörner l=Schwefeldioxid und Sulfite m=Lupinen 1=Farbstoff  
2=mit Antioxidationsmittel 3=mit Geschmacksverstärker 6=geschwefelt 7=Süßungsmitteln  
8=enthält Phenylalaninquelle 9=chininhaltig 10=koffeinhaltig 12=Konservierungsstoff

## FLEISCHGERICHTE

€

Rumpsteak 220g   Steakbrot <sub>a,g</sub>	30
Pfeffersteak 220g   Pfefferrahmsauce   Steakbrot <sub>a,g,i3</sub>	33
Rinderfilet 220g   Kräuterbutter   Steakbrot <sub>a,g</sub>	39
Lammfilets 200g   Kräuterbutter   Steakbrot Ofenkartoffel   Salatvariation <sub>a,g</sub>	37
Putenbrust 220g   Steakbrot <sub>a,g</sub>	19,5

## Beilagen

Mais	4	Dill-Gurkensalat	6
Champignons	5	Salatvariation	5,5
Pommes frites (Mayonnaise / Ketchup wahlweise)	6	Ofenkartoffel mit Kräuterquark <sub>g</sub>	4,5
Kartoffelkrapfen <sub>a,c,g</sub>	4,5	Pfeffersauce <sub>a,g</sub>	4,5
Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck <sup>12</sup>	6		

## KINDERGERICHTE

€

kleines Putensteak o. Fischfilet   Pommes frites <sub>a</sub>	13
Kindernudeln   Tomatensauce   Parmesan <sub>a,g,12</sub>	8

a=glutenhaltige Getreide b=Krebstiere c=Eierzeugnisse d=Fische E=Erdnüsse f=Soja g=Milchzeugnisse  
h=Schalenfrüchte i=Sellerie j=Senf k=Sesamkörner l=Schwefeldioxid und Sulfite m=Lupinen 1=Farbstoff  
2=mit Antioxidationsmittel 3=mit Geschmacksverstärker 6=geschwefelt 7=Süßungsmitteln  
8=enthält Phenylalaninquelle 9=chininhaltig 10=koffeinhaltig 12=Konservierungsstoff

## DESSERT

	€
Crème Brûlée <sub>c,g</sub>	10
Apfelstrudel   Vanillesauce <sub>a,g</sub>	8,5
Rote Grütze   Vanilleeis <sub>g</sub>	8
„Nussknacker“   Walnusseis   Eierlikör karamellisierte Walnüsse   Schlagsahne <sub>c,g,h</sub>	9,5
2 Kugeln Vanilleeis   heiße Himbeeren   Schlagsahne <sub>g</sub>	9
2 Kugeln Vanilleeis   Schokoladensauce   Schlagsahne <sub>g</sub>	8,5
Café Affogato   Vanilleeis   doppelter Espresso <sub>g</sub>	7
Sorbet   Prosecco	7

a=glutenhaltige Getreide b=Krebstiere c=Eierzeugnisse d=Fische E=Erdnüsse f=Soja g=Milchzeugnisse  
h=Schalenfrüchte i=Sellerie j=Senf k=Sesamsamen l=Schwefeldioxid und Sulfite m=Lupinen 1=Farbstoff  
2=mit Antioxidationsmittel 3=mit Geschmacksverstärker 6=geschwefelt 7=Süßungsmitteln  
8=enthält Phenylalaninquelle 9=chininhaltig 10=koffeinhaltig 12=Konservierungsstoff

## KAFFEE- & TEESPEZIALITÄTEN

€

Cafe Creme, <i>der aromatische Kaffee aus 100% Arabica-Bohnen mit dem feinen und sinnlichen Geschmack</i>	3,5
Espresso, <i>der Starke mit dem kräftigen, intensiven Geschmack</i>	3,2
Espresso doppelt <i>der große Schwarze</i>	4,5
Espresso Macchiato, <i>Espresso mit kleiner Milchschaumhaube g</i>	3,4
Cappuccino, <i>kräftiger Espresso mit heißer Milch und Crema g</i>	4
Milchkaffee, <i>der feine Cafe Creme mit heißer Milch und Crema g</i>	4
Latte Macchiato, <i>der geschichtete mit kräftigem Espresso, heißer Milch und Milchschaumhaube g</i>	4,8
Schokolade, <i>feine Schokoladenflocken mit Crema g</i>	4,8
Pharisäer <i>40 % Rum mit braunem Zucker, extrastarkem Cafe Creme und Sahnehaube g</i>	8
Irish Coffee <i>40% Tullamore Dew Whiskey mit braunem Zucker, extrastarkem Cafe Creme und Sahnehaube g</i>	8

## Gschwendner Tee

Glas / Kännchen  
3,5 / 5

### Schwarztee:

*Assam Mangalam | Darjeeling Pussimbing | Earl Grey*

*Kräutertee: Gourmet Kräutertee | Minze | Kamille*

*Grüner Tee: China Wuyuan Jasmine*

*Aromatisierter weißer Tee: Lemon Vanilla*

*Früchtetee: heiss | innig*

a=glutenhaltige Getreide b=Krebstiere c=Eierzeugnisse d=Fische E=Erdnüsse f=Soja g=Milchzeugnisse  
h=Schalenfrüchte i=Sellerie j=Senf k=Sesamsamen l=Schwefeldioxid und Sulfite m=Lupinen 1=Farbstoff  
2=mit Antioxidationsmittel 3=mit Geschmacksverstärker 6=geschwefelt 7=Süßungsmitteln  
8=enthält Phenylalaninquelle 9=chininhaltig 10=koffeinhaltig 12=Konservierungsstoff

# GETRÄNKE

## Fassbier

		€		€
Kulmbacher Reichelbräu	0,3l	4,8	0,4l	5,3
Jever Pils	0,3l	4,7	0,4l	5,2
Duckstein	0,3l	4,9	0,5l	6,5
Alster	0,3l	4,5	0,4l	5

## Flaschenbiere

	€	Alkoholfreie Biere	€
Erdinger Hefeweizen	0,5l 5,9	Jever Fun	0,33l 4
Erdinger Kristall	0,5l 5,9	Clausthaler	0,33l 4
Kapuziner dunkel	0,5l 5,9	Erdinger Hefeweizen	0,5l 5,9

## Alkoholfreie Getränke

	€	€
Magnus Imperial feinperlig	0,25l 3,4	0,75l 8,5
Magnus Imperial still	0,25l 3,4	0,75l 8,5
Coca Cola <sup>1,10</sup>	0,3l 4	0,4l 4,8
Coca Cola Zero <sup>1,7,8,10,11</sup>	0,3l 4	0,4l 4,8
Sprite <sup>3</sup>	0,3l 4	0,4l 4,8
Fanta <sup>1,3</sup>	0,3l 4	0,4l 4,8
Spezi <sup>1,3,10</sup>	0,3l 4	0,4l 4,8
Schweppes Ginger Ale <sup>1</sup>	0,2l 3,8	
Schweppes Tonic Water <sup>9</sup>	0,2l 3,8	
Schweppes Bitter Lemon <sup>2</sup>	0,2l 3,8	
Apfelsaftschorle naturtrüb	0,3l 4	0,4l 5
Kirsch-Bananensaft	0,3l 4,5	0,4l 5,2
Rhabarbersaftschorle	0,33l 4,9	

## Diverse Säfte und Nektare

Apfelsaft naturtrüb	0,3l 4,2	0,4l 5
Orangen- und Traubensaft, Maracuja-, Kirsch-, Bananen- und Johannisbeernektar,	0,3l 4,5	0,4l 5,5

a=glutenhaltige Getreide b=Krebstiere c=Eierzeugnisse d=Fische E=Erdnüsse f=Soja g=Milchzeugnisse  
h=Schalenfrüchte i=Sellerie j=Senf k=Sesamsamen l=Schwefeldioxid und Sulfite m=Lupinen 1=Farbstoff  
2=mit Antioxidationsmittel 3=mit Geschmacksverstärker 6=geschwefelt 7=Süßungsmitteln  
8=enthält Phenylalaninquelle 9=chininhaltig 10=koffeinhaltig 12=Konservierungsstoff



## OFFENE WEISSWEINE

		0,2l
RHEINGAU 2023	Allendorfs, Riesling, trocken	9
MOSEL 2023	Dr. Loosen, Riesling, feinherb	9
FRANKEN 2023	Winzer Sommerach, Silvaner trocken	8
PFALZ 2024	Oliver Zeter Grauburgunder, QbA, trocken	9
BADEN 2024	Oberrotweiler Grauer Burgunder, trocken	9,5
VENETIEN 2024	Terre al Piano, Chardonnay, trocken	8,5

## OFFENE ROSÉ & ROTWEINE

PFALZ 2023	Studier Heroldrebe Rosé, halbtrocken	8,5
CÔTES DE PROVENCE 2024	Hecht & Bannier, Rosé, AOC, trocken	8
WÜRTTEMBERG 2022	Trollinger mit Lemberger	8
CÔTES DU RHÔNE 2022	Camille Cayran, Le Chêne Noir, AOC	9
SPANIEN /NAVARRA 2022	Bodega Vina Sardasol Tempranillo, trocken	9

a=glutenhaltige Getreide b=Krebstiere c=Eiererzeugnisse d=Fische E=Erdnüsse f=Soja g=Milcherzeugnisse  
h=Schalenfrüchte i=Sellerie j=Senf k=Sesamsamen l=Schwefeldioxid und Sulfite m=Lupinen 1=Farbstoff  
2=mit Antioxidationsmittel 3=mit Geschmacksverstärker 6=geschwefelt 7=Süßungsmitteln  
8=enthält Phenylalaninquelle 9=chininhaltig 10=koffeinhaltig 12=Konservierungsstoff

## FLASCHENWEINE WEISS, ROSÉ & ROT

		0,75l
Mosel 2023	Dr. Loosen Riesling, Blauschiefer, trocken	36
2023	Carlo Schmitt Klüsserather Riesling Alte Reben, Ortswein	37,5
Ahr 2023	„Drei Brüder“ Blanc de Blanc VDP Gutswein Grauburgunder & Chardonnay	35
Rheingau 2023	Weingut Robert Weil Riesling, trocken	37
2023	VDP. Weingut-Jakob Jung Joker Rosé	33,5
Pfalz 2024	Philipp Kuhn, VDP. Gutswein Blanc de Noir	35
2024	Weingut Hörner Sauvignon Blanc „Steinbock“	36,5
Baden 2023	WG.Oberrotweiler Grauburgunder, trocken	35
Kaiserstuhl-Baden 2023	Bahlinger Grauburgunder trocken, Demeter	35
Südafrika 2024	Du Toitskloof, Sauvignon Blanc	34
2021	Pinotage Kleine Zalze, trocken	
Italien Valpolicella 2019	Mara DOC Superiore Ripasso Cesari	35
Puglia 2023	Primitivo, Polvanera, IGT	38

Sollte ein Jahrgang vergriffen sein,  
so servieren wir Ihnen den Nachfolgejahrgang.

a=glutenhaltige Getreide b=Krebstiere c=Eierzeugnisse d=Fische E=Erdnüsse f=Soja g=Milchzeugnisse  
h=Schalenfrüchte i=Sellerie j=Senf k=Sesamkörner l=Schwefeldioxid und Sulfite m=Lupinen 1=Farbstoff  
2=mit Antioxidationsmittel 3=mit Geschmacksverstärker 6=geschwefelt 7=Süßungsmitteln  
8=enthält Phenylalaninquelle 9=chininhaltig 10=koffeinhaltig 12=Konservierungsstoff

# SPIRITUOSEN

---

Diverse Aquavite	2cl	4
Holsteiner Rusch Korn	2cl	3,5
Russian Standard Vodka	2cl	5
Sambuca	4cl	5,5
Averna	4cl	6
Ramazotti	4cl	6
Fernet Branca / Menta	2cl	4
Remy Martin V.S.O.P.	2cl	6,5
Hennessy	2cl	6,5
Bourbon Jim Beam	4cl	5
Scotch Johnnie Walker R. L.	4cl	5
Dimple	4cl	5

Diverse Grappa 2cl

Sibona, Nonino ab 6,5      Bonollo Amarone Barrique 8

ZIEGLER EDELBRÄNDE 2cl

Williams-Birnen-Brand 8

Waldhimbeergeist 9

Alte Zwetschge 11

Mirabelle 9

Haselnuss 9

Wildkirsch Nr.1 13

Wildkirsch Nr.1 Likör 6,5

SCHLADERER 2cl

Obstler, Himbeergeist, Kirschwasser, Williams-Birne 4

ELSÄSSER OBSTGEIST 2cl

Mirabelle, Kirschwasser, Marille 5,5

Marillenlikör / Marillengeist von Bailoni 6,5

a=glutenhaltige Getreide b=Krebstiere c=Eierzeugnisse d=Fische E=Erdnüsse f=Soja g=Milchzeugnisse  
h=Schalenfrüchte i=Sellerie j=Senf k=Sesamsamen l=Schwefeldioxid und Sulfite m=Lupinen 1=Farbstoff  
2=mit Antioxidationsmittel 3=mit Geschmacksverstärker 6=geschwefelt 7=Süßungsmitteln  
8=enthält Phenylalaninquelle 9=chininhaltig 10=koffeinhaltig 12=Konservierungsstoff