

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	95
Pommery brut 0,75l	90
Veuve Clicquot brut 0,75l	105

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 | Scampi_g 11

Stinte kross gebraten | Dillgurkensalat | Kartoffelbeilage nach Wahl 26

gebratenes Skreifilet | Meerrettichschaum | Wurzelgemüse

Kartoffelschnee_{g,i} 35

Karpfen „blau“ 2 x serviert | zerlassene Butter | Sahnemeerrettich

Meerrettich | Petersilienkartoffeln_{g,a} 33

Vegetarisch: Rote-Beete-Risotto | Wurzelgemüse_h 18

Topfen-Mohn-Flammerie | Aprikosenkompott_g 9

Vorspeisen

½ Dutzend Austern | Chesterbrot _{a,g} 24

Krabbencocktail | Toast | Butter _{a,b,g} 4,12 16

hausgeräucherter Lachs 16
Sahnemeerrettich | Toast | Butter_g

2 Räucheraalfilets | geröstetes, gebuttertes Schwarzbrot _{a,g} 15

Suppe

Hamburger Aalsuppe _{i,l,6} 10,5

Tomatensuppe | Speck | Basilikumsahne _{g,12} 8,5

Büsumer Krabbensuppe | Nordseekrabben _g 11

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

Aalspezialitäten

hausgeräucherter Aal 100g 17 € je nach Gewicht ab
Schwarzbrot o. Bratkartoffeln
anschließendes Händewaschen | Korn aus dem Zinnlöffel _{a,g}

Räucheraalfilets 32
Rührei | Schwarzbrot o. Bratkartoffeln _{a,g,c}

Aal in Dillgelee | Bratkartoffeln 31

gedünsteter Aal 35
Dillsauce | Salzkartoffeln | Dillgurkensalat _g

gebratener Aal 35
zerlassene Butter | Salzkartoffeln | Dillgurkensalat _{a,g}

Fischgerichte

Kapitänsteller (kalt) 35
Krabben | Shrimps | Aal | Lachs | Forellenfilet | Rührei
Bratkartoffeln _{g,12,c}

geräucherter Lachs 34
Bratkartoffeln o. Toast | Butter _{a,,g,12}

Büsumer Nordseekrabben | Rührei | wahlweise Bratkartoffeln oder 35
Schwarzbrot | Butter _{g,12,c,a}

Matjes „Hausfrauen Art“ Bratkartoffeln _{g,12} 25

Scholle „Büsumer Art“ | Nordseekrabben
Speck | Champignons | Speck-Kartoffelsalat _{a,7,3,12} 38

Nordseescholle | Speck-Kartoffelsalat _{a,7,3,12} 28

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

Forelle „Müllerin Art“ o. „blau“ Sahnemeerrettich zerlassene Butter Salzkartoffeln Salatvariation a,g,12	30
gedünsteter Lachs Dillsauce Salzkartoffeln Salatvariation g	33
gegrillter Lachs Kräuterbutter Ofenkartoffel Salatvariation g	33
Fischteller „Neptun“, Aal Zander Thunfisch Lachs Kräuterbutter Ofenkartoffel a,g,	34,5
Hamburger Pannfisch gebratene Edelfischfilets Pommery-Senfsauce kleine Gemüse Bratkartoffeln a,g,i	33
gegrilltes Thunfischsteak Zwiebeln Kräuterbutter Ofenkartoffel g	Tagespreis
Seezunge „Müllerin Art“ Zitronenbutter Salzkartoffeln Salatvariation a,g	Tagespreis

FLEISCHGERICHTE

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

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

Beilagen

Mais	4	Dill-Gurkensalat	6
Champignons	5	Salatvariation	5,5
Pommes frites (Mayonnaise / Ketchup wahlweise)	6	Ofenkartoffel mit Kräuterquark _g	4,5
Kartoffelkrapfen _{a,c,g}	4,5	Pfeffersauce _{a,g}	4,5
Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck ¹²	6		

KINDERGERICHTE

kleines Putensteak o. Fischfilet Pommes frites _a	13
Kindernudeln Tomatensauce Parmesan _{a,g,12}	8

DESSERT

Crème Brûlée _{c,g}	10
Apfelstrudel Vanillesauce _{a,g}	8,5
Rote Grütze Vanilleeis _g	8
„Nussknacker“ Walnusseis Eierlikör karamellisierte Walnüsse Schlagsahne _{c,g,h}	9,5
2 Kugeln Vanilleeis heiße Himbeeren Schlagsahne _g	9
2 Kugeln Vanilleeis Schokoladensauce Schlagsahne _g	8,5
Café Affogato Vanilleeis doppelter Espresso _g	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