

# 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=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=Süßungsmitteln8=enthält Phenylalaninquelle  
9=chininhaltig 10=koffeinhaltig 12=Konservierungsstoff

# Saisonales

---

Spargelcremesuppe <sub>g</sub> 8

Sommersalat | marinierter Spargel | Holsteiner Katenschinken 17

---

Catch of the day | Velouté | Erbsen | Safranrisotto <sub>g, a</sub> 36

Bunter Salat | Edelfischfilets | Scampi  
Balsamicovinaigrette | Baguette | Butter <sub>a, g, c</sub> 34

Deutscher Stangenspargel aus der Lüneburger Heide | zerlassene Butter oder  
Sauce Hollandaise | Petersilienkartoffeln natur <sub>c, g</sub> 22

oder mit Holsteiner Katenschinken 30

Roastbeef kalt | Salatbouquet | Remouladensauce | Bratkartoffeln <sub>c</sub> 25

**Vegetarisch:** Safranrisotto | Spargelgemüse <sub>g, c</sub> 24

---

marinierte Erdbeeren | Basilikumreis <sub>g, c</sub> 12

**Wir bieten Mittwoch-Freitag von 12.00-14.00 Uhr  
ein 2 Gänge-Menü zum Mittagstisch an. 15**

Beilagenänderungen werden mit 2 € berechnet.

## Vorspeisen

€

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

## Suppe

Hamburger Aalsuppe <sub>i,l,6</sub>	10,5
Tomatensuppe   Speck   Basilikumsahne <sub>g,12</sub>	8,5
Büsumer Krabbensuppe mit 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>	34
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 <sub>g,12,c</sub>	35
geräucherter Lachs Bratkartoffeln o. Toast   Butter <sub>a,g,12</sub>	34
Büsumer Nordseekrabben   Rührei   wahlweise Bratkartoffeln oder Schwarzbrot   Butter <sub>g,12,c,a</sub>	35
Matjes „Hausfrauen Art“ Bratkartoffeln <sub>g,12</sub>	25
Scholle „Büsumer Art“   Nordseekrabben Speck   Champignons   Speck-Kartoffelsalat <sub>a,7,3,12</sub>	38
Nordseescholle   Speck-Kartoffelsalat <sub>a,7,3,12</sub>	28
Forelle „Müllerin Art“ o. „blau“ Sahnemeerrettich   zerlassene Butter   Salzkartoffeln Salatvariation <sub>a,g,12</sub>	30
gedünsteter Lachs Dillsauce   Salzkartoffeln   Salatvariation <sub>g</sub>	33
gegrillter Lachs   Kräuterbutter Ofenkartoffel   Salatvariation <sub>g</sub>	33
Fischteller „Neptun“, Aal   Zander   Thunfisch   Lachs Kräuterbutter   Ofenkartoffel <sub>a,g</sub>	34,5
Hamburger Pannfisch   gebratene Edelfischfilets Pommery-Senfsauce   kleine Gemüse   Bratkartoffeln <sub>a,g,i</sub>	33
gegrilltes Thunfischsteak   Zwiebeln Kräuterbutter   Ofenkartoffel <sub>g</sub>	Tagespreis
Seezunge „Müllerin Art“   Zitronenbutter Salzkartoffeln   Salatvariation <sub>a,g</sub>	Tagespreis

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

## FLEISCHGERICHTE

€

Rumpsteak 220g   Steakbrot <sub>a,g</sub>	30
Pfeffersteak 220g   Pfefferrahmsauce   Steakbrot <sub>a,g,i,3</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	4,5	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=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

## DESSERT

---

	€
Creme Brûlée <sub>c,g</sub>	10
Apfelstrudel   Vanillesauce <sub>a,g</sub>	10
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	9

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, der aromatische Kaffee aus 100% Arabica-Bohnen mit dem feinen und sinnlichen Geschmack	3,5
Espresso, der Starke mit dem kräftigen, intensiven Geschmack	3,8
Espresso doppelt der große Schwarze	4,6
Espresso Macchiato, Espresso mit kleiner Milchschaumhaube g	3,9
Cappuccino, kräftiger Espresso mit heißer Milch und Crema g	4,9
Milchkaffee, der feine Cafe Creme mit heißer Milch und Crema g	4,9
Latte Macchiato, der geschichtete mit kräftigem Espresso, heißer Milch und Milchschaumhaube g	5,5
Schokolade, feine Schokoladenflocken mit Crema g	5,5
Pharisäer 40 % Rum mit braunem Zucker, extrastarkem Cafe Creme und Sahnehaube g	9
Irish Coffee 40% Tullamore Dew Whiskey mit braunem Zucker, extrastarkem Cafe Creme und Sahnehaube g	9

Gschwendner Tee Glas / Kännchen  
3,5 / 6

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

# GETRÄNKE

Fassbier		€			€
Kulmbacher Reichelbräu	0,3l	4,9	0,4l		5,5
Jever Pils	0,3l	4,9	0,4l		5,5
Duckstein	0,3l	4,9	0,5l		6,9
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	3,5	0,75l		8,9
Magnus Imperial still	0,25l	3,5	0,75l		8,9
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	3,9			
Schweppes Tonic Water <sup>9</sup>	0,2l	3,9			
Schweppes Bitter Lemon <sup>2</sup>	0,2l	3,9			
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	5,5
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=Süßungsmittel 8=enthält Phenylalaninquelle  
9=chininhaltig 10=koffeinhaltig 12=Konservierungsstoff

## OFFENE WEISSWEINE

---

		0,2l
RHEINGAU 2024	Allendorfs, Riesling, trocken	10
MOSEL 2023	Dr. Loosen, Riesling, feinherb	10
FRANKEN 2024	Schwane, Silvaner, trocken	9
PFALZ 2025	Oliver Zeter Grauburgunder, QbA, trocken	11
BADEN 2024	Oberrotweiler Grauer Burgunder, trocken	10
VENETIEN 2024	Terre al Piano, Chardonnay, trocken	9,5

## OFFENE ROSÉ & ROTWEINE

---

PFALZ 2024	Studier Heroldrebe Rosé, halbtrocken	9,5
CÔTES DE PROVENCE 2025	Hecht & Bannier, Rosé, AOC, trocken	10
WÜRTTEMBERG 2023	Trollinger mit Lemberger	9
CÔTES DU RHÔNE 2023	Camille Cayran, Le Chêne Noir, AOC	10
SPANIEN /NAVARRA 2023	Bodega Vina Sardasol Tempranillo, trocken	9,5

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

# FLASCHENWEINE WEISS, ROSÉ & ROT

		0,75l
Mosel 2024	Dr. Loosen Riesling, Blauschiefer, trocken	38
2023	Carlo Schmitt Klüsserather Riesling Alte Reben, Ortswein	36
Ahr 2025	„Drei Brüder“ Blanc de Blanc VDP Gutswein Grauburgunder & Chardonnay	38
Rheingau 2024	Weingut Robert Weil Riesling, trocken	38
2024	VDP. Weingut-Jakob Jung Joker Rosé	35
Pfalz 2024	Philipp Kuhn, VDP. Gutswein Blanc de Noir	35
2024	Weingut Hörner Sauvignon Blanc „Steinbock“	37
Baden 2024	WG.Oberrotweiler Grauburgunder, trocken	37
Kaiserstuhl-Baden 2024	Bahlinger Grauburgunder trocken, Demeter	37
Südafrika 2025	Du Toitskloof, Sauvignon Blanc	36
2021	Pinotage Kleine Zalze, trocken	39
Italien Valpolicella 2019	Mara DOC Superiore Ripasso Cesari	38
Puglia 2024	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=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

# 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=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