

Suppen

<i>Tomaten-Cappuccino</i>	€ 6,20
<i>Süßkartoffel-Chili-Suppe mit Garnelen-Spieß*</i>	€ 7,20
<i>Bouillabaisse mit Knoblauchdip</i>	€ 8,90

Vorspeisen

<i>zweierlei gratinierter Ziegenkäse auf Blattsalat, mit Baguette</i>	€ 10,90
<i>Shrimps*, in Knoblauch-Gemüseöl gebacken, sehr scharf, mit Baguette</i>	€ 12,90
<i>Muschelspießchen auf Bandnudeln in Olivenöl, mit Tomaten und Rucola</i>	€ 9,90

** mit Konservierungsstoff*

Fisch

*Seelachsfilet, gebraten
auf Riesling-Meerrettich-Gemüse, Salzkartoffeln* € 18,90
kleine Portion € 15,90

*„Föhler Pannfisch“
Kabeljaufilet auf Bratkartoffeln,
mit Senfsauce überzogen, Nordseekrabbenfleisch** € 20,50
kleine Portion € 17,50

*Nordseescholle „Finkenwerder Art“
mit Speckstippe, Salzkartoffeln* € 19,50
als Schollenfilet € 20,50

*Fischteller „Utersum“, gebraten
zweierlei Fischfilets und ein Muschelspieß
auf Orangen-Pfeffer-Risotto, Salatteller* € 22,90

*Kräuter-Lachsfilet, gebacken
auf Limonen-Kartoffelpüree, Salatteller* € 22,90
kleine Portion € 19,50

** mit Konservierungsstoffe*

Fleisch

Hähnchenbrustfilet
auf Bandnudeln in Currysauce, mit Früchten € 16,90
kleine Portion € 12,90

Schweinemedallions
mit Champignon-Rahm-Sauce, Kroketten
Salatteller € 19,50

Grillteller
Schweinefilet, Rumpsteak, Hähnchenbrustfilet
mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln, Salatteller € 21,90
kleine Portion (2 Fleischsorten) € 17,90

Lammsteaks, rosa gebraten
auf einem Kartoffel-Gemüsebett,
Aprikosen-Chutney € 23,90

Deutsches Rinderrumpsteak, ca .220 g
mit Wedges, Sour- Cream, Salatteller € 25,50
kleine Portion (ca. 180 g) € 20,50

DESSERT

<i>„Lütt Cappuccino“ 1 Kugel Cappuccino-Eis, Sahne, Kaffeesirup</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>kleine rote Grütze mit Vanille-Sauce</i>	<i>€ 4,30</i>
<i>Pflaumen-Ingwer-Kompott mit 1 Kugel Walnuß-Eis und Sahne</i>	<i>€ 6,50</i>
<i>Milchreis mit roter Grütze</i>	<i>€ 5,60</i>
<i>Creme Brulee mit braunem Rohrzucker</i>	<i>€ 5,50</i>
<i>Birnen-Schmand-Törtchen mit Caramelo-Crunch-Eis</i>	<i>€ 6,80</i>
<i>„Flensburger Rumtopf“ mit Vanilleeis und Sahne</i>	<i>€ 7,50</i>

Rustikale Speisen

*hausgemachtes Sauerfleisch, kalt
mit Bratkartoffeln, Remouladensauce* € 13,50

*„Halligteller“
Räucherlachs, Nordseekrabben*, Brathering
auf Rührei, Bratkartoffeln und Salatgarnitur* € 16,90

*hausgemachte Bratheringe, sauer eingelegt
mit Bratkartoffeln* € 13,50

*Bandnudeln „scharf“, in Olivenöl
mit Garnelen*, Tomaten und Rucula* € 15,90

*Kürbis-Chiasamen-Bratlinge
an einem gemischten Salat, mit zweierlei Dip* € 10,90

*gebackener Schafskäse
mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Oliven
Knoblauch, dazu Baguette* € 14,90

** mit Konservierungsstoffe*

„Kapitän Neptun“

Fischfilet, gebraten
mit Nudeln in Tomatensauce

Euro 7,50

1, 3, 4, 6, 7,9

„Power Ranger“ Schnitzel

Schweineschnitzel, Pommes Frites

Euro 7,50

1, 3, 7,

„Winnie Puuh“-Nudeln

Penne
in einer Tomaten-Sauce

Euro 4,50

1,3,6, 7,9

„BOH“- Teller

Milchreis mit Zimt und Zucker

Euro 4,00

7

Portion Pommes Frites

mit Ketchup oder Majo

Euro 3,90

1, 7, 9, 11

-

Allergene

- 1 Glutenhaltig*
- 3 Eier*
- 4 Fisch*
- 6 Sojabohnen*
- 7 Milch*
- 9 Sellerie*
- 10 Sesam*
- 11 Sulfid*