

Liebe Gäste,
Elke und Erik Schwab
heißen Sie herzlich willkommen.

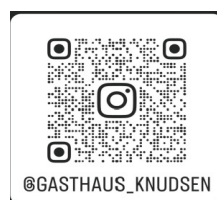


Unsere Küche kombiniert frische, regionale
Produkte von der Küste.

Frischen Fisch
vom Boldixumer Fischer Dulz
regionale Kartoffeln
Schweinefleisch
vom Bio Hofladen Knudsen aus Oldsum,
sowie selbst erlegtes Wild,
wenn vorrätig

Unsere Küche hat (außer Donnerstag) geöffnet:

17.30 Uhr bis 20.30 Uhr



„Vorneweg“

<i>Kartoffel-Blumenkohlsuppe mit Gremolata Speckwürfeln, Baguette</i>	<i>€ 9,50</i>
<i>Fischsuppe „Kapitäns Art“ mit Fischfilets und Nordseekrabben*, Baguette</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Garnelen*, in Knoblauch-Gemüseöl, gebacken sehr scharf, mit Baguette</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>hausgemachter Tafelspitzsalat Salatbouquet, Baguette</i>	<i>€ 11,00</i>
<i>Seiden-Matjesfilet auf hausgemachten Kartoffelröstis Salatbouquet, Zitronenschmand</i>	<i>€ 12,50</i>
<i>kleiner gemischter Salatteller</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Baguette extra</i>	<i>€ 3,00</i>

** Konservierungsstoffe*

„Aus dem Meer“

„Föhrrer Pannfisch“

Kabeljaufilet auf Bratkartoffeln

*mit Senfsauce überzogen, Nordseekrabben**

€ 34,00

kleine Portion

€ 29,00

Fjordlachsfilet, gebraten

auf Zitronen-Zucchini Bandnudeln, Salatteller

€ 33,00

kleine Portion

€ 30,00

„Strandgut“- Teller

Seelachsfilet mit einer Kräuterhaube,

Muschel-und Shrimps-Spieß,

an einem bunten gemischten Salat

€ 31,00

„Ebbe und Flut“, gebraten

Kabeljau-und Schweinefilet

Orangen-Hollandaise, Bratkartoffeln

Salatteller

€ 34,00

** Konservierungsstoffe*

„Vom Lande“

*Hähnchenbrustfilet, gebraten
auf Penne, in Käse-Spinat-Soße* € 28,00

*Tafelspitz „Bürgerliche Art“
Kartoffelpüree, Meerrettichsauce, Marktgemüse* € 31,00
kleine Portion € 28,00

*Deutsches Rinderhüftsteak
Kräuterbutter, Bratkartoffeln, Salatteller* € 33,00

*Schweinefilet, rosa gebraten
Pilzsauce, Kroketten, Mandel-Brokkoli* € 32,00

„Dies und Das“

*Tomaten-Zucchini Quiche
mit Feta,
an einem großen gemischten Salat* € 19,00

*Bandnudeln in Knoblauch-Gemüse Rahm
mit Garnelen** € 21,00
€ 26,00

*hausgemachte Fischfrikadellen
Bratkartoffeln, Remouladensauce, Salatteller* € 25,00

*„Halligteller“
Räucherlachs, Nordseekrabben *, Seiden-Matjesfilet
auf Rührei, Bratkartoffeln und Salatgarnitur* € 28,00

*hausgemachtes Sauerfleisch, im Weckglas serviert
Bratkartoffeln, Remouladensauce* € 23,00

** Konservierungsstoffe*

DESSERT

„Lütt Espresso“

1 Kugel Espresso-Eis, Sahne, Kaffeesirup € 6,00

hausgemachte Beerengrütze

mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahne € 7,00

1 Kugel hausgemachtes Passionsfruchtsorbet

mit Schoko-Crunch € 6,00

Crème Brûlée

mit braunem Rohrzucker € 8,50

„Flensburger Rumtopf“

mit Vanilleeis und Sahne € 10,50

hausgemachtes Vanille-Parfait

mit Salted Caramel und Crunch € 14,00

KINDERKARTE

„Kapitän Neptun“

Fischfilet, gebraten
mit Salzkartoffeln

1,7

Euro 10,00

„Power Ranger“ Schnitzel

Schweineschnitzel,
Pommes Frites

1,3,7

Euro 10,00

„Paw Patrol“

4 kleine Bratwürstchen
Kartoffelpüree

7, 14

Euro 8,00

eine Kugel Eis

Schoko, Erdbeer oder Vanille

7

Euro 2,50

Allergene

1 glutenhaltig

3 Eier

4 Fisch

6 Sojabohnen

7 Milch

9 Sellerie

10 Sesam

