

# Starter / Vorspeisen

## Fischsuppe

---

Unsere legendäre Fischsuppe, all die Jahre wieder serviert mit Baguette und Knoblauch 7,9,10,18,14,19

## Tom-Khai-Gai Suppe

---

Kokos-Suppe mit Hähnchen oder Meeresfrüchten, Gemüse, Zitronengras und Ingwer. Dazu reichen wir Baguette und Knoblauch 7,9,10,2

Auch vegetarisch und vegan

## Gegrillter Oktopus mediterran

---

Olivenöl, Zitrone, Rucola und Parmesan. Wir servieren mit Baguette, Knoblauch und Aioli 7,9,10,5,12

## Kleiner Beilagensalat

---

Wir servieren allerlei aus dem Garten, richten mit Hausdressing an, dazu gibt's Baguette und Knoblauchpesto 3,10,7,6,5,12,4

## Kleiner Salat mit Schafskäse

---

Kirmes in die Schüssel, mit Schafskäse, Oliven und milder Pepperoni, dazu Baguette und Knoblauch 3,6,10,12,4

## Kleiner Salat mit Knusperhähnchen

---

Allerlei aus dem Garten mit Hausdressing, Knoblauch, Aioli und Baguette 7,9,10,12,4

## Gegrillte Garnelen

---

auf den Teller mit zweierlei Dip und Baguette von der langen Stange 5,7,9,10,12,4

Oder für 2 Personen:

## Carpaccio vom Rinderfilet

---

mit Parmesansplitter, Rucola und karamellisierten Nüssen. Dazu reichen wir Knoblauchbaguette und Aiolidip  
3,5,12,10,7,15

## Knoblauchbrot für zwei Personen

---

mit Aioli und Knobipesto serviert. Ein Urlaubsmuss ! 7,3,6,5,12,10

## Kleiner Muschelauflauf

---

in Kräutersauce auf Blattspinat. Wir überbacken diese Köstlichkeit mit Schafskäse vom Deich und reichen dazu  
Baguette und Knobipesto. Vorspeise auch für zwei. 3,4,6,7,9

## Ziegenkäse im Speckmantel vom Grill

---

Wir servieren mit Knoblauchbrot, Rucolasalat, Kürbiskernöl, karamellisierten Nüssen und Knoblauchpesto  
3,6,7,9,15,16

## Gegrillte Garnelen italienische Art

---

in italienischem Olivenöl mediterran. Mit Kirschtomaten und Oliven, Pepperoni und Knoblauchpesto.  
Wir überbacken diese Köstlichkeit mit Parmesan. Dazu reichen wir Baguette und Knoblauch. auch für zwei 1,10,7,9

## Schafskäse aus dem Ofen

---

in Kräutersauce nach italienischem Rezept mit Nordseekrabbenfleisch. Dazu Baguette von der langen Stange und  
Knoblauch. Vorspeise auch für zwei. 1,3,6,7,9

# Tischtuchgeflüster

## 'Windstärke 10', ein Klassiker vom Durocschwein

---

Schweinefilet auf leckerem Lauchrahm. Gut versteckt unter einer Käsekruste. Wir servieren diesen Gaumenschmaus mit Bratkartoffeln aus der großen Pfanne 1,3,6,9  
Mit Krabben: +

## Der Filettopf 'all die Jahre wieder' vom Durocschwein

---

Wir servieren gegrilltes Schweinefilet auf einem Beet von Champignons und Zwiebeln. Überbacken mit einer äußerst leckeren Käsesauce und reichen dazu Bratkartoffeln 9,4

## Hähnchenbrustfilet

---

...das eine kurze Stippvisite auf dem Grill macht und den großen Auftritt in einer karibischen Kokossauce von pikanter Schärfe hat. Wir überbacken diese Köstlichkeit mit fruchtiger Ananas und Käsekruste. Dazu servieren wir Basmatireis 6,9

## Gegrilltes Lammfilet

---

In einer verführerisch leckeren Estragonsauce. Wir decken mit Speckböhnchen im gestreiften Mantel auf. Zu diesem Gericht bieten wir leckere Bratkartoffeln an 6,9,4

## Gorgonzola - Lammfilet vom Grill

---

Auf einem temperamentvollen Gorgonzolaspiegel. Wir präsentieren mit Blattspinat und frischen Spaghettinis 3,6,4

## Lammfilet italiano

---

auf italienischer Tomatensauce mit vielen leckeren Kräutern und Schafskäse überbacken. Dazu reichen wir frische Pasta und Knoblauch 3,6,7,4

## Rumpsteak 220g vom Grill

---

Servieren wir mit frischen Pilzen und Zwiebeln. Dazu Bratkartoffeln und Kräuterbutter 6,9

## Rucola - Rumpsteak 220g vom Grill

---

Mit Knoblauchbrot, Kräuterbutter, Rucolasalat und Parmesansplittern.  
Dazu reichen wir Knoblauchpesto und Aioli 3,6,9

## Argentinisches Pfeffersteak 220g vom Grill

---

Mit Bratkartoffeln, gemischten Salaten und einem feurigen Sösschen 3,6,9,4

## Gorgonzola-Steak 220g vom Grill

---

Mit Spinat, frischen Spaghettinis und Gorgonzola-Sauce 3,6,9,4

## Spaghettinis mit Meeresfrüchten

---

Wir servieren mit Gorgonzolasauce und frischem Rucola  
Auch vegetarisch 4,7,6,9

## Big Bad Burger XXL- taste the New-York-Style

---

Hausgemachte Remoulade, Tomaten, Zwiebeln, Gurke, Eisbergsalat und mit Käsekruste überbacken, Pommes  
4,3,5,6,7

## Die scharfe Resi -Big Burger XXL- very spicy mit Jalapenos

---

Hausgemachte Remoulade, Tomate, Gurke, Zwiebeln, Eisbergsalat und mit Käsekruste überbacken, dazu Fritten  
3,4,5,6,7

## Gelbes Thai Curry Chok Chai

---

Mit Hähnchenbrustfilet und Garnelen, buntes Gemüse und Basmati-Reis. Pikante Schärfe.  
Wir servieren das Gericht auch vegetarisch und vegan 3,4,5,6,7

# Frisch aus Neptun's Reich

## Gegrilltes Lachsfilet

---

Auf einem Bett von Blattspinat mit leichter Knoblauchnote. Wir servieren das Filet auf einem Gorgonzolaspiegel und richten es mit frischen Spaghetinis an 6,7,9

## Rotbarschfilet Lauchrahm

---

Aus dem Ofen verstecken wir alles gut unter einer Limettenkräuterkruste. Wir tischen dieses Gericht mit Thymiankartoffeln auf 6,7

## Rotbarschfilet

---

Gebraten. Wir überbacken mit einer leckeren Käsesauce und servieren mit heimischen Thymiankartoffeln und Salaten 6,5,1

## Gambaspfanne 'Tanz auf dem Vulkan'

---

Fünf Riesengarnelen in Olivenöl mit scharfen Jalapenos, Tomaten, Oliven und Lauchzwiebeln. Wir reichen zu dieser Leckerei Baguette, Knoblauchpesto und Aioli 3,6,7,19

## Hamburger Pannfisch

---

Wir servieren Dorsch mit einer leckeren Senfsauce. Dazu unsere Bratkartoffeln aus der großen Pfanne und reichen vorab Gartensalate 12,3,5,6

## Zanderfilet vom Grill

---

Auf einem Kokos-Curryspiegel von pikanter Schärfe. Dazu reichen wir Basmatireis und gemischte Salate 4,6

## Schollenfilet

---

Gebraten. Wir servieren mit einer Zitronenbuttersauce. On top ausgelassener Speck, dazu Thymiankartoffeln und Salate 6,5,1

Mit Krabben: +

# Getränke

Königpilsener 0,4L  
Königpilsener 0,3L  
Alsterwasser 0,4L  
Alsterwasser 0,3L  
Fl. Köstritzer 0,33L  
Weizenbier Fl. 0,5L  
Weizenbier alkoholfrei Fl. 0,5L

Fl. Bit Alkoholfrei 0,33L  
Fl. Malzbier 0,33L  
  
Friesengeist 2cL, 56% Vol.  
Ramazotti 2cL, 30% Vol.  
Baileys 2cL, 17% Vol.  
Sambucca 2cL, 40% Vol.

## Softdrinks

Deichlimo Cola <sup>(b)</sup> Fl. 0,33L  
Deichlimo Weiss Fl. 0,33L  
Deichlimo gelb Fl. 0,33L  
Spezi <sup>(b,c)</sup> Fl. 0,33L  
Deichlimo Cola zuckerfrei Fl. 0,33L  
Tafelwasser Husumer Fl. 0,33L  
(mit Gas oder ohne)  
Fl. Tafelwasser Fl. 0,75L  
(mit oder ohne Gas)  
  
Traubensaft 0,2L

Bitter Lemon <sup>(d)</sup> 0,2L  
Landlust Rhabarberschorle Fl.0,33L  
Landlust Apfelschorle Fl.0,33L  
Landlust Johannisbeerschorle Fl. 0,33L  
Landlust Holunderschorle Fl. 0,33L

d chininhaltig

c koffeinhaltig

## Heisse Getränke

Tasse Kaffee  
Große Tasse Kaffee  
Cappuccino  
Milchkaffee  
Große Tasse Schokolade mit Milchschaum  
Espresso  
Glas Friesentee

## Heisse Getränke mit Schuss

Pharisäer (Kaffee mit 4cL Rum und Schlagsahne)  
Lumumba (Schokolade mit 4cL Rum und Schlagsahne)  
Vivaldi (Kaffee mit 4cL Amaretto und Schlagsahne)  
Rumgrog (4cL Rum und heisses Wasser)  
Tee mit 4cL Rum

# Abide Kate

## Legende der Deklarationsziffern auf unserer Speisekarte:

1	Konservierungsstoffe	11	Soja und Erzeugnisse
2	Geschmacksverstärker	12	Senf und Erzeugnisse
3	Getreidehaltige Zusatzstoffe	13	Sesam und Erzeugnisse
4	Laktose	14	Fische
5	Eiererzeugnisse	15	Erdnüsse, Erdnusserzeugnisse
6	Milcherzeugnisse	16	Schalenfrüchte und -erzeugnisse
7	Weizen und Weizenerzeugnisse	17	Lupinen und -erzeugnisse
8	Mit Farbstoff	18	Weichtiere und -erzeugnisse
9	Sellerie und Erzeugnisse	19	Krebs und -erzeugnisse
10	Glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse		