

## Unsere Empfehlung

### *„Aus unserer Region“*

*Deichlammsteak (aus der Keule)*

*Ratatouille · Kartoffelgratin*

**€ 26,50**

### *„Pfifferlings-Pasta“*

*Linguine mit frischen Pfifferlingen in Rahm*

*Gartenkräuter · Salat*

**€ 17,80**

*Filetsteak von der Holsteiner Färse*

*frische Pfifferlinge*

*Bratkartoffeln · Salatteller*

**€ 31,80**

~ ~ ~

*Fegetascher Rote Grütze*

*mit Vanilleeis und Sahne*

**€ 4,80**

# *Unsere hausgemachten Suppen (0,3 l)*

## *Tomatencremesuppe*

*„Helgoländer Art“*

€ 6,20

## *Französische Zwiebelsuppe*

*Parmesanhaube*

€ 6,80

## *Büsumer Krabbensuppe*

*Dillsahne*

€ 8,90

## *Vorspeisen*

### *Frische Champignons mit Parmesan überbacken*

*Gartenkräuter · Baguette*

€ 9,20

### *Hausgemachte Nordseefisch-Ravioli*

*Wurzelgemüse · Beurre Blanc*

€ 10,70

### *Hausgemachtes Matjestatar*

*Vollkornbrot · Salat*

€ 8,40

### *„Fegetascher Krabbencocktail“*

*Baguette*

€ 12,50

### *Kleiner gemischter Salatteller*

*Blattsalate · Paprika · Gurke · Tomate*

€ 5,00

# *Rustikale Gerichte*

## *Hausgemachter „Seemannslabskaus“*

*gepökelte Rinderbrust · Kartoffeln · Gurke*

*Rote Bete · Spiegelei · Rollmops*

**€ 16,70**

## *Ofenkartoffel mit Sour Cream und Gartensalat*

**€ 5,50**

*mit gebratenen Hähnchenbruststreifen*

**€ 10,70**

*mit Räucherlachs*

**€ 14,80**

## *Bauernfrühstück*

*Landschinken · Gewürzgurke*

**€ 10,70**

## *3 Spiegeleier*

*Bratkartoffeln · Gewürzgurke*

**€ 6,80**

## *Hausgemachtes Sauerfleisch (kalt)*

*Bratkartoffeln*

**€ 14,00**

## *„Strammer Max“*

*Schinkenbrot mit Spiegelei*

**€ 9,90**

# *Unsere Salate*

## *Großer bunter Salatteller*

*Verschiedene Blattsalate · Gurke · Tomate · Paprika  
herzhaftes Hausdressing  
wahlweise mit...*

*...Kochschinken · Käse*

**€ 13,20**

*... gebratenen Hähnchenbruststreifen*

**€ 13,20**

*... geräucherter Lachs*

**€ 16,60**

## *Vegetarische Vielfalt*

### *Frische gebratene Champignons*

*Kräuterrührei · Knoblauchbaguette · Salat*

**€ 13,50**

### *„Pasta Pfanne“*

*Linguine · Zucchini · Kirschtomate*

*Paprika · Parmesan · Salat*

**€ 13,50**

### *„Veggie-Burger“*

*Gemüsebratling · Tomate · Gurke*

*Käse überbacken · Wedges · Dip*

**€ 13,50**

### *Veganes Schnitzel*

*Gebratene Zwiebeln · Champignons*

*Pommes · Salatteller*

**€ 16,80**

# *Frischer Fisch*

## *Frisches paniertes Seelachsfilet*

*in der Pfanne gebraten*

*Salzkartoffeln · Buttersauce · Salatteller*

**€ 18,50**

## *Hamburger Pannfisch*

*Filets vom Seelachs*

*Wurzelgemüse · Senfsauce · Bratkartoffeln*

**€ 18,50**

## *„Lachs-Pasta“*

*frisches Lachsfilet (gebraten oder gedünstet)*

*Spinat in Rahm*

*Linguine · Salat*

**€ 27,80**

## *Matjestopf „Hausfrauen Art“*

*3 Matjesfilets · Apfel-Zwiebelsauce · Bratkartoffeln*

**€ 13,50**

## *3 Matjesfilets*

*grüne Bohnen · Speck · Salzkartoffeln*

**€ 13,50**

# *Frisch vom Kutter*

*(Saisonal abhängig - von April bis Oktober)*

## *Fangfische Nordseescholle*

*in der Pfanne gebraten*

*Buttersauce · Salzkartoffeln · Salatteller*

**€ 24,00**

*„Büsumer Art“ mit Nordseekrabben*

**€ 28,50**

## *„Wiedingharder Fischerteller“*

*frisch gebratene Filets*

*von Lachs · Schellfisch · Seelachs*

*Spinat · Beurre Blanc · Basmatireis*

**€ 25,50**

## *gratiniertes Schellfischfilet*

*mit frischen Kräutern und Parmesan gratiniert*

*Paprikagemüse · Bratkartoffeln*

**€ 19,50**

## *„Kutterteller“*

*frische Nordseekrabben · Räucherlachs*

*Rührei · Bratkartoffeln · Salatteller*

**€ 23,00**

## *„Halligbrot“*

*120g frische Nordseekrabben*

*Schwarzbrot · Spiegelei*

**€ 18,50**

# *Unsere Schnitzelkarte*

*(alle Schnitzel sind vom Schwein, werden frisch paniert und gebraten)*

## *Champignonrahmschnitzel*

*Champignonrahmsauce · Bratkartoffeln · Salatteller*

*€ 16,80*

## *„Zigeunerschnitzel“*

*hausgemachte Paprikasauce · Bratkartoffeln · Salatteller*

*€ 16,80*

## *„Das Lieblingschnitzel vom Chef“*

*gebratene Zwiebeln und Champignons*

*Pommes Frites · Salatteller*

*€ 16,80*

## *Schweineschnitzel „Feinschmecker“*

*Zwiebeln · Tomaten · überbacken mit Käse*

*Bratkartoffeln · Salatteller*

*€ 16,80*

## *Gerichte vom „Federvieh“*

### *2 panierte Hähnchenschnitzel*

*Broccoli · Champignons  
Sauce Hollandaise · Kroketten*

*€ 18,50*

### *Hähnchen-Curry*

*Hähnchenbrust · Basmatireis  
fruchtiges Gemüsecurry*

*€ 18,50*

## *Steaks vom Schwein*

### *„Holzfällersteak“*

*pikant gewürztes Schweinerückensteak  
Champignons · Wedges · Dip  
Kräuterbutter · Salatteller*

*€ 17,50*

### *„Senatorensteak“*

*2 Schweinefiletsteaks · Kräuterrührei  
Champignons · Bratkartoffeln · Salatteller*

*€ 19,60*

### *„Café de Paris“*

*2 Schweinefiletsteaks · Gewürzkruste  
Bratkartoffeln · Salatteller*

*€ 19,60*

### *„Fegetascher Filettopf“*

*1 Schweinefiletsteak · 1 Rinderhüftsteak  
Buntes Gemüse · gebratene Champignons  
Sauce Hollandaise · Bratkartoffeln*

*€ 20,80*



# *Unsere Steaks vom Rind*

*(norddeutsche Färsen)*

## ***Rumpsteak (220 g)***

*Zwiebeln · Kräuterbutter  
Bratkartoffeln · Salatteller  
€ 26,50*

## ***„Strindberg“ (220 g)***

*Rumpsteak unter einer Zwiebel-Senfkruste  
Champignons · Grilltomate · Bratkartoffeln  
Salatteller  
€ 26,50*

## ***„Pfeffersteak“ (220 g)***

*Hüftsteak · Bunte Pfefferrahmsauce  
Kroketten · Salatteller  
€ 24,50*

## ***„Herrensteak“***

*Hüftsteak · Zwiebeln · Champignons  
Kräuterbutter · Bratkartoffeln · Salatteller  
300 g - € 28,60  
400 g - € 33,00*

# *Süße Verführung*

## *Eisbecher „Standard“*

*3 Kugeln (Vanille, Erdbeere und Schokolade)*

*Sahnehaube*

**€ 6,20**

## *Eisbecher „Advokat“*

*3 Kugeln Vanilleeis*

*Eierlikör · Schokoladensauce · Schokoladenraspel · Sahnehaube*

**€ 7,30**

## *„Eisiger Nusstraum*

*3 Kugeln Walnusseis*

*Karamellsauce · Sahnehaube · Krokant*

**€ 7,30**

## *„Klassiker mit Pfiff“*

*Eierlikör-Creme Brûlée*

*hausgemachtes Pralineneis*

**€ 9,50**

## *Hausgemachte Vanillecrêpes*

*Apfelkompott · Vanilleeis · Karamellsauce*

**€ 9,50**

## *Biere vom Fass*

<i>Flensburger Pilsener</i>	0,30l	€ 3,30
	0,40l	€ 3,90
<i>Flensburger dunkel</i>	0,30l	€ 3,30
	0,40l	€ 3,90
<i>Alsterwasser</i>	0,30l	€ 3,30
	0,40l	€ 3,90

## *Flaschenbiere*

<i>Flensburger Pilsener</i>	0,33l	€ 3,30
<i>Flensburger „frei“</i>	0,33l	€ 3,30
<i>Flensburger Malzbier</i>	0,33l	€ 3,30
<i>Flensburger Alsterwasser „alkoholfrei“</i>	0,33l	€ 3,30
<i>Schneider Weisse Hefeweizen Original (Tap 7)</i>	0,5l	€ 4,50
<i>Schneider Weisse alkoholfrei (Tap 3)</i>	0,5l	€ 4,50

## *Spirituosen*

		2 cl
<i>Oldesloer Korn</i>	32%	€ 1,70
<i>Bommerlunder</i>	38%	€ 2,10
<i>Malteserkreuz Aquavit</i>	40%	€ 2,60
<i>Jubiläumsaquavit</i>	42%	€ 2,30
<i>Linie Aquavit</i>	41,5%	€ 2,80
<i>Hansen Rum</i>	38%	€ 2,20
<i>„De Martin“ Weinbrand (Schnaps Companie)</i>	32%	€ 2,00
<i>Asbach Uralt</i>	38%	€ 2,60
<i>Ballantine´s (Scotch)</i>	40%	€ 2,80
<i>Tullamore Drew (Irish Whisky)</i>	40%	€ 2,80
<i>Krabbenschluck</i>	32%	€ 2,00
<i>Jägermeister</i>	35%	€ 2,30
<i>Underberg</i>	44%	€ 3,00
<i>Fernet Branca</i>	42%	€ 2,60
<i>Friesengeist</i>	56%	€ 3,20
<i>Grappa</i>	40%	€ 2,50
<i>Obstler</i>	40%	€ 2,50
<i>Ouzo</i>	40%	€ 2,50

## Heiße Getränke

Tasse Kaffee	€ 2,20
Kännchen Kaffee	€ 4,40
Tasse Kaffee koffeinfrei	€ 2,20
Kännchen Kaffee koffeinfrei	€ 4,40
Glas Tee	€ 1,90
Kännchen Tee	€ 2,80
Tasse Schokolade mit Sahne	€ 2,50

## Heiße Spezialitäten

„Tote Tante“	€ 5,60
Pharisäer	€ 5,60
Irish Coffee	€ 6,00
Teepunsch	€ 2,20
Grog vom Rotwein	€ 3,50
Grog vom Rum	€ 4,50
Eisbrecher	€ 4,00

## Erfrischungsgetränke

	0,20l	0,40l
Coca Cola	€ 2,30	€ 3,60
Coca Cola zero	€ 2,30	€ 3,60
Fanta	€ 2,30	€ 3,60
Sprite	€ 2,30	€ 3,60
Presta	€ 2,30	€ 3,60
Spezi	€ 2,30	€ 3,60
Apfelschorle	€ 2,30	€ 3,60
Orangensaft	€ 2,30	€ 3,60
Johannisbeersaft	€ 2,50	€ 3,80
Flensburger Fassbrause Zitrone	0,33l	€ 3,30
Flasche Mineralwasser feinperlig   still	0,25l	€ 2,30
Flasche Mineralwasser feinperlig   still	0,70l	€ 4,80
Apfelsaft	0,20l	€ 2,30
Rhabarberschorle	0,33l	€ 3,10
Weinschorle	0,25l	€ 4,20

## *Aperitif / Prickelndes*

<i>Sherry Sandeman halbtrocken</i>	<i>5cl</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Martini Bianco / extra dry</i>	<i>5cl</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Sekt Hausmarke halbtrocken</i>	<i>0,1l</i>	<i>€ 4,50</i>
	<i>0,75l</i>	<i>€ 21,00</i>
<i>Aperol Sprizz</i>		<i>€ 6,80</i>
<i>Hugo</i>		<i>€ 6,80</i>
<i>Hugo „alkoholfrei“</i>		<i>€ 4,60</i>
<i>Lillet Wildberry</i>		<i>€ 6,80</i>
<i>Andalö Sprizz</i>		<i>€ 6,80</i>

## *Weisswein*

<i>Grauburgunder</i>	<i>0,25l</i>	<i>€ 7,50</i>
<i>Christian Schneider</i>	<i>0,75l</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>Vinification Ludwigshöhe</i>		
<i>Qualitätswein - trocken - Pfalz</i>		
<i>Saftige Äpfel und intensive exotische Früchte - saftige Struktur</i>		
<i>Everybody´s Darling.</i>		
<i>Grauburgunder</i>	<i>0,25l</i>	<i>€ 7,50</i>
<i>Weingut Stefan Rinklin</i>	<i>0,50l</i>	<i>€ 13,00</i>
<i>trocken - Baden</i>	<i>1,00l</i>	<i>€ 24,00</i>
<i>saftig und feinfruchtig mit Apfel, Pfirsich und Quitte</i>		
<i>Weißburgunder</i>	<i>0,25l</i>	<i>€ 7,50</i>
<i>Weingut Stefan Rinklin</i>	<i>0,50l</i>	<i>€ 13,00</i>
<i>trocken - Baden</i>	<i>1,00l</i>	<i>€ 24,00</i>
<i>frisch mit den Aromen von grünen Äpfeln und Aprikose</i>		
<i>Riesling</i>	<i>0,25l</i>	<i>€ 7,50</i>
<i>Weingut Johannes Ohlig</i>	<i>0,50l</i>	<i>€ 13,00</i>
<i>halbtrocken - Baden</i>	<i>1,00l</i>	<i>€ 24,00</i>
<i>süffig und vollmundig mit anregenden Aromen</i>		
<i>tropischer Früchte</i>		

<b>Chardonnay</b>	0,25l	€ 6,00
<i>Vanel - Aimery Cave du Sieur d'Arques</i>	0,50l	€ 11,00
<i>trocken - Pays d' Oc - Frankreich</i>	1,00l	€ 20,00
<i>frisch mit den Aromen von grünen Äpfeln und Aprikose</i>		

## Roséwein

<b>Portugieser Weißherbst „Vinision“</b>	0,25l	€ 5,50
<i>lieblich - Pfalz</i>	0,50l	€ 9,50
<i>Weich und Rund mit den verführerisch frischen Aromen von Erdbeeren</i>	1,00l	€ 17,50

## Rotwein

<b>Dornfelder</b>	0,25l	€ 7,00
<i>Weingut Lergenmüller</i>	0,50l	€ 12,50
<i>halbtrocken - Pfalz</i>	1,00l	€ 22,00
<i>Der Klassiker - feine schwarze Früchte und Waldbeeren Samtig weich mit zurückhaltenden Tanninen</i>		

<b>Spätburgunder</b>	0,25l	€ 6,00
<i>Winzergenossenschaft Bickensohl</i>	0,50l	€ 11,00
<i>halbtrocken- Baden</i>	1,00l	€ 20,00
<i>Leuchtendes Rubinrot - klare Abendstimmung im Glas Harmonisch und kräftige Aromen von Süßkirschen und Waldbeeren</i>		

<b>Merlot</b>	0,25l	€ 6,00
<i>Vanel - Aimery Cave du Sieur d'Arques</i>	0,50l	€ 11,00
<i>trocken - Pays d' Oc - Frankreich</i>	1,00l	€ 20,00
<i>weich und vollmundig mit fruchtigen Aromen von Kirschen, Brombeeren, Backpflaumen, dazu süßliche Vanille Ein schmackhaftes Kraftpaket aus gutem Hause!</i>		