

Küstenzeit

Grüne Krabbensuppe (B, D, G)

mit Räucherlachsstreifen und Sahnehaube
reichhaltig in einer Suppenschale angerichtet

€ 9,90

Nordsee Bowl (1, 6, A, D)

frische Blattsalate in Zitronenvinaigrette,
mit Apfel, Avocado, Zwiebeln, Granatapfelkernen
und Sprossen,
dazu ein Matjesfilet und Rote-Beete-Sticks

€ 17,90

Hausmacher Seemanns-Labskaus (C)

mit zwei Spiegeleiern und Rollmops,
dazu Rote Beete und Gewürzgurke

€ 17,50

Lammfilet (I)

auf mediterranem Gemüse,
dazu Meersalzkartoffeln und Rosmarinjus

€ 28,90

Scampi-Tagliarini (A, D) – kleine und feine Bandnudeln
mit sechs Scampi, Rucola, Knoblauch, Lauchzwiebeln,
Oliven, Tomatensauce und Parmesan,
pikant abgeschmeckt

€ 25,90

Schollenfilet Finkenwerder Art (D)

mit Meersalzkartoffeln, Zwiebel-Speck-Stippe
und kleinem Salat

€ 27,90

Thunfischsteak (D)

auf Ananas-Paprika-Gemüse,
dazu Kartoffel-Rösti und Limettenschaum

€ 29,90

Lister Duo (1, D, G)

Filets von Rotbarsch, Scholle und Seehecht,
an Meersalzkartoffeln, dazu zerlassene Butter,
Garnelen und Blattsalat in Sylter-Dressing

- Lister Duo für zwei Personen € 57,90
- auch für eine Person erhältlich € 29,90

Frischer deutscher Stangenspargel (A)

500 Gramm Rohgewicht, vom Spargel- und Erdbeerhof Pleus
mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter (G)

oder Sauce Hollandaise (A, C, G) € 23,90

Dazu reichen wir nach Wahl

- Schweineschnitzel (A, C) € 9,90
- hauchdünnen Vesperschinken (1, 3) € 9,90
- Lachsfilet (A, D) € 14,90
- drei kleine Knusperhähnchenschnitzel (A, C) € 11,90
- veganes Schnitzel (A) € 9,90
- Rumpsteak – vom Grill, 200 Gramm € 18,90

Rote Grütze (G)

mit einer Kugel Vanilleeis € 5,90

Flute Limoncello (G)

Zitroneneis gestrudelt mit Limonenlikör-Sauce € 7,50