

Suppen

Norddeutsche Hühnersuppe (1, 2, A, C, G)
nach Art des Hauses

Teller € 5,90
kleine Terrine € 11,90
große Terrine € 21,90

Hausmacher Gulaschsuppe (1, 2, J)
würzig-scharf

Teller € 6,20
Terrine € 12,50

Vorspeisen

Matjes „Norweger Art“ (1, 3, A, D)
zwei Matjesfilets auf Schwarzbrot mit Zwiebeln
an Apfelingeln und Preiselbeeren € 12,90


Vier friesische Bruschetta (1, 3, A, D)
mit Olivenöl geröstetem Brot belegt mit
Matjes-Gewürzgurke-Zwiebel-Tatar und Tomate € 9,90

Räucherlachs (1, 4, C, D, H, G, J)
auf Kartoffel-Rösti an Blattsalat
und Honig-Senf-Sauce € 13,50

Vier Scheiben Baguette (A)
mit Kräuterdressing (C, G, J), Knoblauchdressing (C, J),
Sweet-Chili-Dip oder Kräuterbutter (G) € 4,90

Salate

Zu unseren Salaten reichen wir Baguette (A).

Vitalsalat  (A, H)
verschiedene Blattsalate, Gurke, Tomate,
Paprika, Zwiebeln und Früchte
mit Croûtons und Hausdressing € 12,90


Kleiner gemischter Beilagensalat  € 4,90

Salat Nizza Art (D)
mit Thunfisch, Tomate, Champignons,
Oliven und Zwiebeln € 18,90


Dazu können Sie wählen:


- **gegrillte Hähnchenbruststreifen*** € 6,90
- **Streifen vom Roastbeef*** € 9,20

Vegane Gerichte

Tagliarini  (A) – kleine und feine Bandnudeln
mit frischen Pilzen, Lauchzwiebeln, Paprika
und Tomaten,
in hausgemachtem Pesto geschwenkt € 16,90

Gemüsevariation 
mit Tomatensauce
und drei Kartoffel-Kürbiskern-Rösti € 13,50

Vegane Burger 
Gemüsebratling mit BBQ-Sauce, Salat,
Tomate und Zwiebel,
dazu gebackene Kartoffelecken € 18,90

Vegane Currywurst  (4, 5, 7)
mit Pommes Frites und Curry-Ketchup-Sauce € 9,90

**Alle Schnitzel-Gerichte sind wahlweise mit einem
vegane Schnitzel erhältlich.** 

Klassiker

Bauernfrühstück (1, 3, C)
Bratkartoffeln mit Ei, gewürfeltem Kernschinken
und Gewürzgurke € 12,90

Sülze (1, 2, 3, C) – vom Schwein, würzig
mit Remouladensauce und Bratkartoffeln € 12,50

Strammer Max (3, A, C, G)
Schwarzbrot mit Butter,
belegt mit hauchdünnem Vesperschinken
und zwei Spiegeleiern € 12,50

Scheiben von der Schweineleber* (A) – gebraten
mit Apfelringen, Grillzwiebeln,
Butterbohnen und Braten-Jus,
dazu Salzkartoffeln € 15,50

Currywurst (4, 5, 7) - (auch vegan erhältlich)
mit Pommes Frites und Curry-Ketchup-Sauce € 9,90

Aus Fluss und Meer

Seefischteller* (A, D)
drei verschiedene Fischfilets
an Blattsalatmix, hausgemachter Kräuterbutter
und Meersalzkartoffeln € 28,90

Matjes „Hausfrauen Art“ (1, 3, A, C, D, G)
mit Zwiebeln, Apfel und Gurke
in Crèmesauce an Dillkartoffeln
mit einem Salatbouquet

- zwei Matjesfilets € 15,50
- drei Matjesfilets € 17,90

Lotsenfrühstück (1, 3, C, D)
geräucherter Lachs und Filets von Matjes
und Brathering an einem Salatbouquet,
dazu Bratkartoffeln mit Spiegelei € 23,90

Bratheringsfilets (D)
nach „Oma Emmys Rezept“ (sauer eingelegt, kalt)
mit Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln € 13,90

Frisch vom Grill

Zu unseren Steaks haben Sie die Wahl zwischen Bratkartoffeln, Pommes Frites und gebackenen Kartoffelspalten.

Rumpsteak* (G) – 200g, vom argentinischen Rind mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Salatvariation € 27,90

Rumpsteak* (G) – 200g, vom argentinischen Rind mit gebratenen Champignons und Lauchröllchen € 27,90

„Herrentoast“ Streifen vom Rumpsteak (A, C, G) mit Paprika, Zwiebeln und Champignons in Curry-Mousseline auf Toast, dazu Salatbeilage € 24,90

Grillteller „Thomsen“* (1, C, F, G, J) drei verschiedene Medaillons, Spare Rips, Würstchen, Grillmais und gebackene Kartoffelecken, dazu Coleslaw, Kräuterbutter und BBQ-Sauce € 29,90

Frisch vom Grill

Drei kleine Schnitzel* (A, C, J) – vom dt. Landhähnchen im Knuspermantel mit Tagliarini und Curry-Chili-Sauce auf Paprika-Ananas-Gemüse € 19,90

Schnitzel – vom Schwein, an Bratkartoffeln

- **Holsteiner Art – neu interpretiert belegt mit Lachs, Spiegelei und Kapern, an feinem Gemüse (C, D) € 23,90**
- **mit Paprika-Zwiebel-Sauce (A, C) € 19,90**
- **belegt mit Champignons und Lauchröllchen (A, C) € 19,90**
- **garniert mit Zitrone (A, C) € 17,50**

Alle Schnitzel-Gerichte sind wahlweise mit einem veganen Schnitzel erhältlich. ♻️

Cordon Bleu* (1, 3, A, C, G) – vom Schwein mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Bratkartoffeln € 20,90

Burger

Zu unseren Burgern servieren wir Coleslaw.

Pulled Lachs Burger (1, 2, 3, A, C, D, G)
mit frischem irischen Lachsfilet, Honig-Senf-Dip,
Mayonnaise, Apfelspalten und Lauchzwiebeln,
dazu gebackene Kartoffelspalten € 18,90

Chicken Burger* (1, 2, A, C, G)
Hähnchenbrustfilet in Crispy-Marinade
mit Sweet-Chili-Sauce, Mayonnaise, Salatblatt,
Ananas und Käse,
dazu gebackene Kartoffelspalten € 18,90

Big Angus Beef Burger* (1, 2, 3, 7, A, C, G)
zartes Black-Angus-Rindfleisch – gegrillt, 200 Gramm
mit Zwiebeln, Tomaten, Salatblatt, Bacon und
Bulls-Eye-Sauce, Mayonnaise,
dazu gebackene Kartoffelspalten € 18,90

Big Angus Beef Burger* (1, 2, 3, 7, A, C, G) – als Cheeseburger
zartes Black-Angus-Rindfleisch – gegrillt, 200 Gramm
mit Zwiebeln, Tomaten, Salatblatt, Bacon, Käse und
Bulls-Eye-Sauce, Mayonnaise,
dazu gebackene Kartoffelspalten € 19,50



**Unsere Black Angus Beef Burger werden zu
100% aus reinrassigem Black Angus Beef
aus Irland hergestellt.
Gewürzt sind die Pattys ausschließlich mit
etwas Salz und Pfeffer.
Nur so bleibt das intensive Kräuter-Aroma
des Grass-Fed-Beefs erhalten.
Die Pattys werden nach Ihrem Wunsch „medium“
oder „durch“ gebraten.**

Zum Saisonausklang

Hausmacher Hackgrütze (Knipp) (A)
mit Gewürzgurke und Bratkartoffeln

€ 15,90

Hausmacher Seemanns-Labskaus (C)
mit zwei Spiegeleiern und kalter Beilage

€ 15,90

Rosa gebratene Entenburst (2, 6, A, C, G)
mit Mandel-Brokkoli in Butter geschwenkt,
dazu Orangenjus und Kartoffelrösti

€ 28,90

Wildbratwurst (1, 2, G)
mit Bohnen, Kürbis-Kartoffelpüree
und Wildjus

€ 15,50

Chefsalat (A, C, G)

Blattsalat mit Gurke, Tomate, Paprika, gekochtes Ei
und Schinken-Käse-Streifen,
dazu hausgemachtes Dressing
und ofenfrisches Baguette

€ 12,90



Flammkuchen Elsässer Art (1, 3, A, G)

mit Crème Fraîche,
belegt mit Speck, roten Zwiebeln und Cherrytomaten € 15,50

Flammkuchen Ziegenkäse (1, 3, A, G)

mit Crème Fraîche,
belegt mit roten Zwiebeln, Birnen, Ziegenkäse
und Honig

€ 21,90

Desserts

Tartufo Bianco (A, C, F, G, H)
halbgefrorener Eistrüffel
aus Kaffee- und Zabaionecrème,
bedeckt mit weißen Baiserstücken
an heißen Kirschen

€ 5,90

Tartufo Bianco (A, C, F, G, H)
halbgefrorener Eistrüffel
aus Kaffee- und Zabaionecrème,
bedeckt mit weißen Baiserstücken
mit einem heißen Espresso übergossen

€ 6,90

Apfel-Mandel-Blätterteigkörnchen (A, C, G, F, L, K, H) – *ofenfrisch*
an einer Kugel Mövenpick „Crème Vanilla“
und Schlagsahne

€ 7,50

Heißes Früchtchen (G)
an Mövenpick „Crème Vanilla“
mit heißen Kirschen
wahlweise mit Sahne

€ 6,40

€ 7,40

KREATIV

FRISCH

REGIONAL

SCHMACKHAFT

GESUND

LIEBEVOLL

TRADITIONELL

Zusatzstoffe

- 1 mit Konservierungsstoff**
- 2 mit Geschmacksverstärker**
- 3 mit Antioxidationsmittel**
- 4 mit Farbstoff**
- 5 mit Phosphat**
- 6 mit Süßungsmittel**
- 7 koffeinhaltig**
- 8 chininhaltig**
- 9 geschwärzt**
- 10 enthält Phenylalaninquelle**

Legende



Vegetarisch



Vegan

Allergene

- A glutenhaltiges Getreide
(Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Hybridstämme)**
- B Krebstiere**
- C Ei**
- D Fisch**
- E Erdnüsse**
- F Soja**
- G Milch & Milchprodukte (einschließlich Laktose)**
- H Schalenfrüchte
(Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Pistazie,
Macadamianuss, Queenslandnuss)**
- I Sellerie**
- J Senf**
- K Sesamsamen**
- L Schwefeldioxid und Sulfite
in einer Konzentration von mehr als 10mg (kg oder 10mg/l)**
- M Lupinen**
- N Weichtiere**

*** Der Verzehr von rohem oder nicht garem Fisch oder Fleisch kann unter Umständen zu Unverträglichkeiten führen.**