

KRABBENSUPPE 8,90

Büsumer Art mit frischen Krabben
Prawn soup with fresh North Sea shrimps

BABY-LEAF SALAT 11,50

mit Orangen-Dressing, Kirschtomaten, Walnüsse und gegrillter Ziegenkäse
Baby-Leaf salad with orange dressing, cherry tomatoes, walnuts and grilled goat cheese

GOURMETTELLER 21,50

Lachspralinen, zarte Matjesfilets, Nordseekrabben und hausgemachte Dips
Smoked salmon pralines, tender herring filet, North Sea shrimps and homemade dips

FISCH GRILLTELLER 25,90

3 gegrillte Fischfilets, Riesengarnele auf cremigen Spinat, Dillsauce und Salzkartoffeln
Fried fishfilet, Giant prawn, creamy spinach, dill cream sauce and salt potatoes

NORDSEE SCHOLLE „Büsumer Art“ 29,50

mit Krabben, cremigen Gurkensalat und Speckbratkartoffeln
Whole North Sea plaice with fresh shrimps, creamy cucumber salad and bacon fried potatoes

RUMPSTEAK 28,50

mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Speckbratkartoffeln
Rumpsteak with herb butter, bacon beans and bacon fried potatoes

WIENER SCHNITZEL (vom Kalb) 24,50

in Butterschmalz gebraten, cremigen Gurkensalat und Pommes Frites
Wiener schnitzel in clarified butter, creamy cucumber salad and french fries

HALBE ENTE 28,90

auf Majoransauce, Rotkohl und Klöße
Half duck on marjoram sauce, red cabbage and dumplings

KNUSPRIGES BLUMENKOHLSTEAK 17,90

an sauce Bernaise, Wild-Kräutersalat und Pommes Frites
Crispy cauliflower steak with bernaise sauce, salad and french fries

ROTE GRÜTZE 6,50

mit Vanillesauce und Sahne
Red jelly with vanilla sauce and whipped cream

WARME ZIMTPFLAUMEN 7,50

mit Walnusseis und Sahne
Warm cinnamon plums with walnut ice cream and whipped cream

WARMER SCHOKOKUCHEN 7,90

auf Fruchtsauce mit Vanilleeis
Warm chocolate cake with fruitsauce and vanilla ice cream