



### **KRABBENSUPPE 8,90**

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

### **BABY-LEAF SALAT 11,50**

mit Orangen-Dressing, Kirschtomaten, Walnüssen und gegrilltem Ziegenkäse  
*Baby-Leaf salad with orange dressing, cherry tomatoes, walnuts & grilled goat cheese*

### **GOURMETTELLER 21,50**

Graved Lachs, zartes Matjesfilet, Nordseekrabben und dreierlei Dips  
*Graved salmon, tender herring fillet, North Sea shrimp and three kinds of dips*

\*\*\*

### **FISCHGRILLTELLER 28,50**

3 gegrillte Fischfilets, Riesengarnele auf cremigen Spinat und Überseefritten  
*Fried fish fillet, Giant prawn, creamy spinach and French Fries*

### **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*

### **SURF & TURF 32,50**

Roastbeef warm, Garnelen, cremiger Spinat, Aioli und Speckbratkartoffeln  
*Warm roast beef, shrimp, creamy spinach, aioli and bacon fried potatoes*

### **WIENER SCHNITZEL (vom Kalb) 25,50**

in Butterschmalz gebraten, cremiger Gurkensalat und Pommes Frites  
*Wienerschnitzel (calf) fried in clarified butter, creamy cucumber salad and French fries*

### **HALBE ENTE 31,50**

auf Entenjus, Rotkohl und Klöße  
*Half Duck on duck sauce, red cabbage and dumplings*

### **KNUSPRIGES BLUMENKOHLSSTEAK 17,90**

an Sauce Béarnaise, Wild-Kräutersalat und Pommes Frites  
*Crispi cauliflower steak with bearnaise sauce, salad and French fries*

\*\*\*

### **ROTE GRÜTZE HAUSGEMACHT 6,50**

mit Vanillesauce und Sahne  
*Red Jelly with vanilla sauce and whipped cream*

### **WARMER ZIMTPFLAUMEN 8,50**

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

### **WARMER SCHOKOKUCHEN 8,50**

auf Fruchtsauce und Vanilleeis  
*Warm chocolate cake with fruit sauce and vanilla ice cream*