



**KRABBENSUPPE 8,90**

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

**BABY-LEAF SALAT 13,50**

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

**GOURMETTELLER 28,50**

(ab 2 Personen)

Hausgebeiztes Lachsfilet, Matjesfilet-Schnitte, Roastbeef kalt, Nordseekrabben und Dip Variation  
*Graved salmon, herring fillet sandwich, cold roast beef, North Sea shrimp and dip variation*

\*\*\*

**KORALLENHOCHZEIT 38,50**

gegrillte Fischfilets, Riesengarnele, Jakobsmuschel, Rote Beete Risotto und Blattspinat  
*Fried fish fillet, king prawn, scallop, beet root risotto and spinach*

**NORDSEE-SCHOLLE „BÜSUMER ART“ 32,50**

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

**SURF & TURF 33,50**

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

**WIENER SCHNITZEL (vom Kalb) 27,50**

cremiger Gurkensalat und Pommes Frites  
*Wienerschnitzel, creamy cucumber salad and French fries*

**HALBE ENTE 32,50**

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

**KNUSPRIGES BLUMENKOHLSTEAK 17,90**

Aioli, Wild-Kräutersalat und Pommes Frites  
*Crispi cauliflower steak with aioli, salad and French fries*

\*\*\*

**ROTE GRÜTZE HAUSGEMACHT 6,50**

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

**WARME 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*