



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 filet, 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
Crispy 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