



## **SAISONKARTE**

### ***Vorspeisen***

- Sashimi vom Lachs mit Tobikko Kaviar,  
Wasabijus und Wakamesalat* € 13,50
- Carpaccio - Röllchen vom Rinderfilet und gegrillten Garnelen  
mit Aioli vom geräucherten Knoblauch  
und Salatspitzen in Tomatenvinaigrette* € 14,50
- Pikantes Tatar vom Thunfisch mit Currycreme,  
knusprigem Shrimp Dim Sum und Japankohl in Szechuandressing* € 13,50

### ***Suppen***

- Hamburger Krebsrahmsuppe* € 9,50
- Zweierlei Schaumsuppe von der Paprika mit gebackenem Fetakäse* € 8,50

### ***Vegetarisch***

- Knackiges Sommergemüse im Kaffir - Currysud  
mit marinierter Tempura Aubergine und Udon Nudeln* € 17,50



## ***Fisch***

<i>Medium rare gegrilltes Thunfischsteak mit Sauce Béarnaise, Spinat „Französische Art“ und Pommes frites</i>	€ 25,50
<i>Hamburger Backfisch mit Remouladensauce und Bratkartoffelsalat <sup>(p)</sup></i>	€ 17,50
<i>Tagesempfehlungen des fangfrischen “catch of the day” von unseren Küstenfischer - Kutterlieferanten</i>	€ a.A.

## ***Fleisch***

<i>Gegrillte Tandoori Maispouardenbrust mit Süßkartoffelfritten und „Caesar Salad“</i>	€ 19,50
<i>Rosa gebratene Brust und knusprige Keule von der Barbarie Ente mit Hoisinjus, glasiertem Sommergemüse und Reiskrapfen</i>	€ 27,50
<i>Medium rare gegrillte Lende vom Weidemastochsen mit Butter vom rosa Pfeffer, Spinat „Großmutters Art“ <sup>(p)</sup> und Römischen Plätzchen</i>	€ 29,50
<i>Roastbeef „kalt“ mit Remouladensauce, Bratkartoffeln und gemischtem Salat</i>	€ 19,50
<i>Frisch angemachtes Tatar vom Rind mit geröstetem Brot, Butter und Gewürzgurken</i>	€ 21,50



## ***Fleisch***

*Wiener Schnitzel (zweimal serviert) mit Preiselbeeren,  
Kartoffelrösti und grünem Blattsalat* € 23,50

*Gebackener Kalbstafelspitz mit Meerrettichcreme,  
jungem Gemüse in Kalbsnage und Kartoffelpüree mit Frühlingslauch* € 22,50

*Geschmorte Rehkeule mit frischen Pfifferlingen in Wildrahmsauce,  
Prinzessbohnen <sup>(p)</sup> und Williamskartoffel* € 27,50

## ***Desserts***

*Hausgemachte Waffeleiscreme mit marinierten Erdbeeren  
und Orangenbaiser* € 9,50

*Crème brûlée von der Bourbon Vanilleschote mit Nusskrokant  
und Himbeer - Pfirsichsorbet* € 9,50

*Für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, deklarieren wir  
in einer separaten Speisekarte sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen  
und Getränken verwendeten allergenen Zutaten.*

*Inhaltsstoffe:* p Pökelsalz



## ***Matjeskarte***

### ***Vorspeisen***

<i>Tatar vom neuen Holländischen Matjes mit Kartoffelrösti, Gurke und Salatspitzen</i>	<i>€ 12,50</i>
<i>Neuer Holländischer Matjes mit pikanter Currysauce, Gemüse Wan Tan und gegrillter Melone</i>	<i>€ 12,50</i>

### ***Hauptspeisen***

<i>Neuer Holländischer Matjes mit Hausfrauensauce, Bratkartoffeln und Blattsalat</i>	<i>€ 19,50</i>
<i>Neuer Holländischer Matjes mit gegrilltem Speck, gestovten Schneidebohnen und Schmorzwiebel - Kartoffelpüree</i>	<i>€ 19,50</i>
<i>Neuer Holländischer Matjes mit Labskaus, Spiegelei und Essiggemüse</i>	<i>€ 19,50</i>



## SAISONKARTE

### Vorspeisen

*Sashimi vom Lachs* <sup>(2)</sup> *mit Tobikko Kaviar* <sup>(2)</sup>,  
*Wasabijus* <sup>(5,9Weizen,12)</sup> *und Wakamesalat* € 13,50

*Carpaccio - Röllchen vom Rinderfilet und gegrillten Garnelen* <sup>(3)</sup>  
*mit Aioli vom geräucherten Knoblauch* <sup>(1,5,12)</sup>  
*und Salatspitzen in Tomatenvinaigrette* <sup>(5,12)</sup> € 14,50

*Pikantes Tatar vom Thunfisch* <sup>(2,5,9Weizen,12)</sup> *mit Currycreme* <sup>(1,4,5,12)</sup>,  
*knusprigem Shrimp Dim Sum* <sup>(1,3,5,9Weizen)</sup>  
*und Japankohl* <sup>(4)</sup> *in Szechuandressing* <sup>(1,5,9Weizen,12,13)</sup> € 13,50

### Suppen

*Hamburger Krebsrahmsuppe* <sup>(2,3,4,5,6,7,9Weizen,12,13,14)</sup> € 9,50

*Zweierlei Schaumsuppe von der Paprika* <sup>(4,5,9Weizen)</sup>  
*mit gebackenem Fetakäse* <sup>(1,4,9Weizen)</sup> € 8,50

### Vegetarisch

*Knackiges Sommergemüse im Kaffir - Currysud* <sup>(5,9Weizen,12,13)</sup>  
*mit marinierter Tempura Aubergine* <sup>(1,5,9Weizen,12)</sup> *und Udon Nudeln* <sup>(9Weizen)</sup> € 17,50

### Fisch

*Medium rare gegrilltes Thunfischsteak* <sup>(4,5,9Weizen,12)</sup> *mit Sauce Béarnaise* <sup>(1,4)</sup>,  
*Spinat „Französische Art“* <sup>(4,5,9Weizen,12)</sup> *und Pommes frites* <sup>(9Weizen)</sup> € 25,50

*Hamburger Backfisch* <sup>(1,2,5,9Weizen,12)</sup> *mit Remouladensauce* <sup>(1,5,6,8,12)</sup>  
*und Bratkartoffelsalat* <sup>(1,4,5,12,p)</sup> € 17,50

*Tagesempfehlungen des fangfrischen “catch of the day”* <sup>(1,2,3,4,5,6,7,8,9Weizen,10,11,12,13,14)</sup>  
*von unseren Küstenfischer - Kutterlieferanten* € a.A.



## ***Fleisch***

- Gegrillte Tandoori Maispoulardenbrust* <sup>(2,3,4,5,6,8,9Weizen,11,12,13)</sup>  
*mit Süßkartoffelfritten* <sup>(9Weizen)</sup> und „*Caesar Salad*“ <sup>(1,4,5,6,8,9Weizen,11,12,13)</sup> € 19,50
- Rosa gebratene Brust* <sup>(4)</sup> und *knusprige Keule* <sup>(4,5,9Weizen,12)</sup>  
*von der Barbarie Ente mit Hoisinjus* <sup>(4,5,9Weizen,12,13)</sup>,  
*glasiertem Sommergemüse* <sup>(4)</sup> und *Reiskrapfen* <sup>(1,4,5,9Weizen)</sup> € 27,50
- Medium rare gegrillte Lende vom Weidemastochsen* <sup>(5,12)</sup>  
*mit Butter vom rosa Pfeffer* <sup>(4)</sup>, *Spinat „Großmutter's Art“* <sup>(4,5,9Weizen,p)</sup>  
und *Römischem Plätzchen* <sup>(1,4,5,9Weizen,12)</sup> € 29,50
- Roastbeef „kalt“* <sup>(12)</sup> mit *Remouladensauce* <sup>(1,4,5,6,8,9Weizen,12,13)</sup>,  
*Bratkartoffeln* <sup>(4)</sup> und *gemischtem Salat* <sup>(1,4,5,6,8,9Weizen,12,13)</sup> € 19,50
- Frisch angemachtes Tatar vom Rind* <sup>(1,4,5,6,8,9Weizen,11,12,13)</sup>  
*mit geröstetem Brot* <sup>(9Weizen,Roggen,Gerste,Dinkel,Hafer)</sup>, *Butter* <sup>(4)</sup> und *Gewürzgurken* <sup>(5,12)</sup> € 21,50
- Wiener Schnitzel* <sup>(1,4,5,6,8,9Weizen,11,12,13)</sup> (zweimal serviert) mit *Preiselbeeren* <sup>(12)</sup>,  
*Kartoffelrösti* <sup>(1,4)</sup> und *grünem Blattsalat* <sup>(5)</sup> € 23,50
- Gebackener Kalbstafelspitz* <sup>(1,4,5,9Weizen,12)</sup> mit *Meerrettichcreme* <sup>(4,5,9Weizen,12)</sup>,  
*jungem Gemüse* <sup>(4)</sup> in *Kalbsnage* <sup>(4,5,9Weizen,12)</sup>  
und *Kartoffelpüree* <sup>(4)</sup> mit *Frühlingslauch* € 22,50
- Geschmorte Rehkeule* <sup>(5,12)</sup> mit *frischen Pfifferlingen in Wildrahmsauce* <sup>(4,5,9Weizen,12)</sup>,  
*Prinzessbohnen* <sup>(4,p)</sup> und *Williamskartoffel* <sup>(1,4)</sup> € 27,50

## ***Desserts***

- Hausgemachte Waffeleiscreme* <sup>(1,4,9Weizen)</sup> mit *marinierten Erdbeeren*  
und *Orangenbaiser* <sup>(1)</sup> € 9,50
- Crème brûlée von der Bourbon Vanilleschote* <sup>(1,4)</sup> mit *Nusskrokant* <sup>(4)</sup>  
und *Himbeer - Pfirsichsorbet* <sup>(9Weizen)</sup> € 9,50

Allergene: 1 Eier / 2 Fisch / 3 Krebstiere / 4 Milch / 5 Sellerie / 6 Sesamsamen  
7 Schwefeldioxid und Sulphite / 8 Erdnüsse / 9 Glutenhaltiges Getreide / 10 Lupine  
11 Schalenfrüchte / 12 Senf / 13 Sojabohnen / 14 Weichtiere  
Inhaltsstoffe: p Pökelsalz