



Saisonale Karte ab 1. August

Ofen-Tomatensuppe mit Basilikum-Croûtons 6,50 €

Büsumer Nordseekrabben mit Rührei und Bratkartoffeln 24,80 €

Büsumer Nordseekrabben auf Schwarzbrot mit Spiegeleiern 19,00 €

Scholle vom Nordseekutter

• in Speck und Butter gebraten mit Salzkartoffeln und
Blattsalat mit Zitronen-Joghurtsahne 21,50 €

• mit Dillbutter, Salzkartoffeln und Gurkensalat 21,50 €
& Nordseekrabben 5,60 €

Gebratene Filets von der Meerbarbe mit
Zitronen-Olivenöl und Tomaten-Brot-Salat 17,50 €

Queller - "Meeresspargel" von der Küste in die Pfanne

Queller mit Nordseekrabben, Pellkartoffeln und zerlassener Butter 20,50 €

... als kleines Gericht oder Vorspeise 12,50 €

Gebratene Filets von der Meerbarbe,
Queller mit Limette, Melonenwürfel und Reis 18,80 €

Pasta mit Kalamata-Olivenöl,
Queller, glasierte Kirschtomaten und gehobelter Parmesan 13,80 €

Galloway-Rind - aufgewachsen auf hiesiger Weide

Galloway-Frikadellen mit bunten Möhren in
pikantem Honig-Olivenöl und Bratkartoffeln 14,60 €

"Susländer" Schweinerückensteak - von hiesigen Höfen 17,50 €

Rumpsteak von der Holsteiner Färse 25,50 €

wahlweise mit

- glasierten Kirschtomaten, Pellkartoffeln und Schnittlauchschand
- Kräuterbutter, grüne Bohnen und Bratkartoffeln