



Speisekarte ab 1. Juni

Vorspeisen

Griebenschmalz mit Äpfeln und Zwiebeln und Sonnenblumenbrot	3,50
Schnittlauchschand mit Stangenweißbrot	5,90
Schafskäse-Kräuterdip mit Oliven mit Stein und Stangenweißbrot	6,90
Glückstädter Matjes mit Sahnesoße nach Hausfrauenart	7,90
Büsumer Nordseekrabben mit Honig-Dill-Senfsoße (1*)	12,50
Spargelrahmsuppe mit Petersilien-Croûtons	8,50
Rahmsuppe von Nordseekrabben (*1)	8,80
Hamburger Aalsuppe "Original" ohne Aal	8,80
.. mit Rauchschinken, Gemüse, Backobst (*6) und Mehlklößchen	
Zwei Matjesfilets in Zitronenbutter gebraten mit Pellkartoffeln und Schnittlauchschand	10,80

Weißer Stangenspargel

aus der Lüneburger Heide

... *bissfest zubereitet*

Spargel mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln	24,00
Spargel mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln	25,50
Spargel mit Kalamata-Olivenöl, gehobeltem Hartkäse und Rosmarinkartoffeln	26,50
wahlweise mit:	
Holsteiner Katenschinken	10,50
Gebratenem Lachsfilet	11,50
Schnitzel "Wiener Art" von der Grevenkoper Pute	11,50
"Schnüüsch" - Junges Gemüse in Bechamelsoße mit Pellkartoffeln und Holsteiner Katenschinken	25,00

*1 = konserviert mit Benzoesäure *6 = geschwefelt



Vegetarisch

"Schnüüsch"

Junges Gemüse in Bechamelsoße mit Pellkartoffeln 14,50

Kartoffeln aus der Pfanne mit geräuchertem Paprika,
Spitzpaprika, Zwiebeln und Spiegeleiern 15,50

Kohlrabi-Schnitzel - wahlweise mit

> Frühlings-Kartoffelsalat in Joghurt-Mayonnaise 14,50

> Spitzkohl in Zitronenrahm und Salzkartoffeln 15,50

Vegane Gerichte bereiten wir gern nach Absprache zu.

Fleisch

"Susländer" Schweinerückensteak - von hiesigen Höfen 26,50

Rinderhüftsteak von der deutschen Färs 26,50

wahlweise mit:

> Sauce Hollandaise, Champignons und Bratkartoffeln

> Kirschtomaten, Pellkartoffeln und Schnittlauchschand

Sauerfleisch vom Susländer Schweinenacken mit Bratkartoffeln 16,50

Susländer Saure Rippchen aus der Pfanne mit Zwiebelsoße,
grünen Bohnen und Pellkartoffeln oder Bratkartoffeln 19,50

Labskaus mit mariniertem Rotweinfilet, Spiegeleiern und Roter Bete 18,50

Schnitzel "Wiener Art" von der Grevenkoper Pute mit
Bratkartoffeln oder Frühlings-Kartoffelsalat in Joghurt-Mayonnaise 17,50

Roastbeef kalt mit Remouladensoße und Bratkartoffeln 19,50



Fisch

Saisonal, nachhaltig und fair - www.frischgefischt.de

Gebratenes Filet vom Steinköhler - aus der Familie der Dorsche
wahlweise mit

- > Kartoffeln aus der Pfanne mit geräuchertem Paprika,
Spitzpaprika und Zwiebeln 26,50
- > Spitzkohl in Zitronenrahm und Salzkartoffeln 25,50

Gebratenes Seelachsfilet

mit Frühlings-Kartoffelsalat in Joghurt-Mayonnaise 22,00

Hausgemachte Fischfrikadellen

- > mit Frühlings-Kartoffelsalat in Joghurt-Mayonnaise 18,50
- > Spitzkohl in Zitronenrahm und Bratkartoffeln 20,50

"Hamburger Pannfisch"

Gebratene Fischfilets mit Senfsoße und Bratkartoffeln 26,50

Gebratenes Filet vom Lachs

- > mit Sahnemeerrettich (*3), Bratkartoffeln und Gurkensalat 26,50

Büsumer Nordseekrabben (*1)- auf kurzem Weg direkt zu uns

- > mit Rührei und Bratkartoffeln 29,00
- > auf Schwarzbrot mit Spiegeleiern 26,00

*1 = konserviert mit Benzoessäure *3 = Antioxidationsmittel



Original Glückstädter Matjes

Handfiletiert und Naturgereift

Vier Matjesfilets, dazu ...

- | | |
|---|-------|
| • Zwiebelringe und Bratkartoffeln | 20,50 |
| • Speckstippe, grüne Bohnen und Pellkartoffeln | 23,50 |
| • Nach Hausfrauenart - Sahnesoße mit Äpfeln, Zwiebeln
und saurer Gurke - dazu servieren wir Pellkartoffeln | 21,50 |
| • Schnittlauchschmand und Bratkartoffeln | 21,50 |
| • "Dreierlei" - Sahnemeerrettich, Wildpreiselbeeren,
Sahnesoße nach Hausfrauenart und Bratkartoffeln | 21,50 |
| • Honig-Dill-Senfsoße und Bratkartoffeln | 21,50 |
| & Nordseekrabben (*1) | 29,00 |

Matjes & Hering

- | | |
|---|-------|
| Matjesfilets in Zitronenbutter gebraten mit
Pellkartoffeln und Schnittlauchschmand | 21,00 |
| "Matjes-Variation" - Aalrauchmatjes mit Sahnemeerrettich (*3),
Rotweinfilet mit Zwiebelringen, Matjesfilets natur mit
Honig-Dill-Senfsoße - dazu servieren wir Bratkartoffeln | 21,50 |
| Marinierte Rotweinfilets mit Zwiebelringen und Bratkartoffeln | 20,50 |
| Aalrauchmatjes mit Sahnemeerrettich (*3) und Bratkartoffeln | 21,50 |

*1 = konserviert mit Benzoesäure *3 = Antioxidationsmittel



Salate

€

mit Joghurt-Knoblauch-Dressing oder Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette

Kleiner Salat	5,30
Großer Salat	
• mit gebratenem Lachsfilet und Zitronenpfeffer	17,80
• mit gebratenen Putenbruststreifen und Käse	14,30
• mit Kräuter-Schafskäse, Kalamata-Oliven mit Stein und roten Zwiebeln	12,80

Nachspeisen

Pralinen aus der Glückstädter Schokoladenmanufaktur	Stück	1,40
gefüllt mit: Heinrich-Trester • Walnusslikör • Bellabomba Eier-Rum-Likör • Schwarzer Johannisbeere • Karamel-Ingwer		

Frische Erdbeeren	5,60
• Schlagsahne 1,10 • 1 Kugel Eis 1,80 • Eierlikör 2,00	

Buttermilchsuppe mit Rosinen (*6) und Mehlklößen	4,80
	großer Teller 6,20

Fliederbeersuppe mit Apfelspalten und Grießpudding	5,20
	großer Teller 6,80

Warmer Apfelkuchen mit Mandelblättchen 3,80	& Vanilleeis 5,60
---	-------------------

Zitronensorbet mit Wodka	4,80
--------------------------	------

Zitronensorbet mit Perlwein "Frizzante"	4,60
---	------

Mangosorbet mit Himbeermark	3,80
-----------------------------	------

Vanilleeis mit Schokoladensoße	4,20
--------------------------------	------

Heisser Espresso (*8) mit Vanilleeis und Schlagsahne	4,90
--	------

Vanilleeis mit Eierlikör, Schlagsahne und Amarettini	4,20
--	------

Vanilleeis mit heißen Rumkirschen (*2) und Schlagsahne	6,20
--	------

Zitronen Sorbet • Mango Sorbet

Waldmeister Eiscreme • Vanille Eiscreme • Schokoladen Eiscreme

1 Kugel - € 2,10 2 Kugeln - 4,00 3 Kugeln - 5,80

**8 koffeinhaltig *6 geschwefelt *2 mit Farbstoff (Rum) jedes Gebäck kann Spuren von Nüssen enthalten*