

Vorspeisen

6 gratinierte Weinbergschnecken mit Kräuterbutter und Baguette

9,50 €

*Gebackener Hirtenkäse mit eingelegter Paprika
und Baguette*

7,50 €

Kräutermatjesfilet auf Vollkornbrot mit Zwiebeln

7,50 €

Aus dem Suppenkessel

Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Wursteinlage

4,50 €

*Pikante Fischsuppe mit reichlich Fischeinlage
und Suppengemüse*

4,50 €

Büsumer Krabbensuppe mit Sahnehäubchen

6,50 €

Eier - und Fleischgerichte

„Bauernfrühstück“ mit Landschinken, Gewürzgurke und Salatteller

12,50 €

*„Seemannsfrühstück“ mit Nordsee-Krabbenfleisch in
Kräuterrührei und Bratkartoffeln mit Speck
und Zwiebeln*

18,50 €

*Deutsches Beefsteak a la Meyer mit frischem
Gemüse und Bratkartoffeln*

12,50 €

*Gebackenes Schweineschnitzel mit Champignons, Salat
und Pommes frites*

15,50 €

*Filet vom Schwein im Stück gebraten mit
Pfeffersauce, Salat, Champignons und Berner Röstinchen*

17,50 €

Mariniertes Hähnchenbrustfilet mit Gemüse und Kroketten

14,50 €

*„Küchenchefpfanne“ mit Steaks vom Rind und Schwein,
Gemüse der Saison, Spiegelei
und Bratkartoffeln*

19,50 €

Aus der Fischpfanne

Matjesfilet „Hausfrauenart“ mit Bratkartoffeln

14,50 €

Gebratenes Zanderfilet mit Krabbensauce, Blattspinat und Salzkartoffeln

17,50 €

Gedünstetes Dorschfilet mit Senfsauce, Pfannengemüse und Salzkartoffeln

17,50 €

Seemanns - Teller

*Gebratenes Schollenfilet mit Nordseekrabben an geschmolzener Butter,
Salzkartoffeln und Salat*

19,50 €

Aus der Fischpfanne

*„Strandhuus Fischplatte“ Filets von Lachs, Dorsch, Schollenfilet, Zander,
mit einer Riesengarnele, Salat und Bratkartoffeln*

20,50 €

Gebratener Ostseelachs mit Spinat, Krabbensauce und Salzkartoffeln

18,50 €

*Nordseeseezunge „Müllerin Art“ mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln
und Salatteller*

29,50 €

Wackerballiger - Muschel - Pfanne

*Muscheln mit Pfannengemüse und Weißwein neben Baguette
und Knoblauchdip*

17,50 €

*Gebackenes Dorschfilet mit Remouladensauce, Bratkartoffeln und einem
Salatteller*

17,50 €

Fleischgerichte

*Kleines Steak mit Champignons,
Kräuterbutter und Pommes frites*

14,50 €

*Medaillons vom Schwein und Rind mit Champignons,
frischem Gemüse und Kroketten*

15,50

*Filetsteak „Herbert“ umlegt mit frischem Gemüse,
dazu Kroketten und Kräuterbutter*

21,50 €

*Medaillons vom Schwein und Rind mit
Bandnudeln und einem Salatteller*

17,50 €

Portion Sauce Hollandaise

2,50 €

Salate

Salatteller mit Nordseekrabben

17,50 €

Salatteller mit gebratener Hähnchenbrust

14,50 €

Salatteller mit eingelegtem Hirtenkäse und Baguette

11,50 €

Gegrillte Riesengarnelen mit Salat und Knoblauchbaguette

19,50 €

Großer gemischter Salat mit Hausdressing und Baguette

7,50 €

Beilagensalat

3,50 €

Zu allen Salaten reichen wir Baguette.

Zarte, saftige Steaks vom Rind

Filetsteak (ca. 200 g) Butterzart, zergeht auf der Zunge

25,50 €

*Pfeffersteak (ca. 200 g) zartes Steak ohne Fettrand in einer grünen
Pfeffersauce*

24,00 €

Rumpsteak (ca. 200 g)

klassisch mit kleinem Fettrand, zart und würzig

23,00 €

Rumpsteak (ca. 300 g)

klassisch mit kleinem Fettrand, zart und würzig

29,50 €

Entrecote (ca. 250 g)

26,50 €

*„Chateaubriand“- doppeltes Filetsteak mit
Sauce Hollandaise, garniert mit frischem Gemüse
dazu Kräuterbutter, Kroketten und Pommes frites*

Pro Person 26,50 €

Wir grillen für Sie Ihre Steaks :

Rare (Rot) : außen kräftig angebraten und innen noch roh

Medium (Rosa) : braune Kruste und innen rosa Streifen

Well Done (Durch) : außen gebräunt und innen ganz durch

Zu allen Steakgerichten reichen wir einen Salatteller,

Kräuterbutter, Bohnen und wahlweise Bratkartoffeln oder

Pommes frites

Vegetarisch

Große Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise
und Kroketten

9,50 €

Pasta tedesca settentrionale

Bandnudeln, Kirschtomaten, Sahne, Rucicola, Parmesan, Trüffelöl

Bandnudeln mit Kräuterpesto und Salatteller

11,50 €

Omelett mit Champignons, Hirtenkäse und Salatteller

10,50 €

Gluten und Laktosefrei

Nordisch Curry

Mit frischem Gemüse, Curry und Kokosnusssauce und Reis

Wahlweise mit Hähnchen

ohne Hähnchen 11,50 €

mit Hähnchen 15,50 €

mit Garnelen 18,50 €

IN VINO VERITAS

**Im Wein liegt die Wahrheit **

*Unsere Weinauswahl erstrahlt innovativ und frisch.
Wir entdeckten, auf der Suche nach neuen Weinen, Jungwinzer mit viel
Gefühl und Mut zu grandiosen Weinen*

WEIßWEINE

2017

Grauburgunder

trocken

Weingut Rinklien

Baden

0,2l / 5,50 Euro

2018

Riesling

trocken

Weingut Toni Jost

Mittelrhein

0,2l / 5,50 Euro

2017

Riesling

halbtrocken

Weingut

Pfalz

0,2l / 5,50 Euro

ROSEWEIN

2018

Blauer Portugieser

halbtrocken

Weingut Vollmer

Pfalz

0,2l / 5,50 Euro

ROTWEINE

2017

Spätburgunder
(Biologisch angebaut)

trocken

Weingut Sander

Rheinhessen

0,2l / 5,50 Euro

2017

Cabernet Sauvignon

Down Under

halbtrocken

Vincent Joubert

Australien

0,2l / 5,50 Euro

ROTWEINE

2017

Shiraz

Water Front

trocken

Zimmermann Graef & Müller GmbH

Südafrika

0,2l / 5,50 Euro

2017

Schwarzriesling

halbtrocken

Privatkellerei Hirsch

Württemberg

0,2l / 5,50 Euro

2017

Shiraz/Cabernet Sauvignon

halbtrocken/lieblich

Lindeman`s

Australien

0,2l / 5,50 Euro

Zum Highlight

*Wir bieten der Jahreszeit angemessen, eine wunderbare, geschmackvolle
und passende Weinempfehlung an.*

Zum Herbst/Winter

*Mit einem unbeschreiblichen Bouquet und aus der ältesten Tradition
Deutschlands kommend, empfehlen wir einen Rotwein aus dem
wunderschönen Weinanbaugebiet Ahr an.*

*Das Weingut Meyer - Näkel
überzeugt mit großem Geschmack und langem Bestand.
Passend zu Wild, Gans, Lamm und/oder Ente.*

2017

Spätburgunder

trocken

Meyer - Näkel

Ahr

0,75l / 36,00 Euro