

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Hause

Apéritifs

Holunderblütensaft mit Prosecco aufgefüllt	6,00
Glas Champagner Black Label	8.90
Glas Sekt aus dem Hause Schlumberger	5.30
Kir	4.90
Kir Royal	5.90
Sherry	4.30
Prosecco	4.90

Suppen

Rahmsuppe von Nordseekrabben „Chantilly“	7.30
Edelfisch- Medaillons im Gemüse- Safransud	7.30

Vorspeisen

Warmes Knoblauch - Baguette	4.00
Gemischter Salat	7.60
<i>serviert mit Joghurt- Dressing, Italien- Dressing oder unserem Hausdressing</i>	
die kleine Portion	5.40
Hausgebeizter Nordlandlachs	8.80
<i>mit Reibekuchen und Dill- Honigsauce</i>	
Cocktail von Nordseekrabben „Im Schiffchen“	15.20
<i>mit Vollkorntoast und Butter serviert</i>	

* Konservierungsstoffe enthalten

Matjes-Variation „Fischkiste“ 9.80

mit verschiedenen Dressings und Schnittlauchbrot

Carpaccio von Seeteufel und Lachs 16.50

mit Mangold auf Limonen- Trüffel- Marinade

Kalte Gerichte

Cesar's Salad im Parmesandressing mit feinsten Sardellenfilet 8.90

serviert mit geschnetzelter Truthahnbrust 14.50

oder mit Scampi 16.50

Zwei Matjes-Filets „Lord Nelson“ 10.80

auf Apfelscheiben mit einer pikanten

Preiselbeer- Meerrettich- Senfsauce und Schwenkkartoffeln

Drei Matjes- Filets „Hausfrauen Art“ 13.20

im Apfel- Zwiebel- Schmand mit Schwenkkartoffeln

Hausgemachte Bratheringe in Sauer 12.80

mit Bratkartoffeln

Fischgerichte

Grüne gebratene Ostseeheringe 12.80

mit Mayonnaisensalat

Dorschfilet gedünstet 16.40

mit Senfsauce oder Dillsauce, und Schwenkkartoffeln

Dorschfilet gebraten „Müllerin Art“ 16.40

mit Zitronenbutter und Schwenkkartoffeln

Rotbarsch in Butter gebraten 16.40

mit Mayonnaisensalat und Remouladensauce

„Fischcurry“ vom gedämpften Rotbarschfilet 16.90

mit Früchten und Reis

Niendorfer Pannfisch	16.90
<i>gebratenes Fischfilet auf Speckbratkartoffeln mit einer Senf – Schnittlauchcreme</i>	
Ostsee Schollenfilet in Butter gebraten	16.70
<i>mit Mayonnaisensalat und Remouladensauce</i>	
Niendorfer Kutterscholle (ca450g – 500g)	17.90
<i>in Butter oder Speck gebraten mit Mayonnaisensalat</i>	
Seawater - Garnelen gegrillt	18.60
<i>in Limonen – Kräuter – Knoblauch - Sahnesauce mit französischem Weißbrot</i>	
Seawater – Gambas 8/12,„Asia“	24.50
<i>auf asiatischem Gemüse mit zweierlei Saucen und französischem Weißbrot</i>	
Seawater – Gambas 8/12 „Fischkiste“	24.50
<i>mit Knoblauch, Porree, Tomate, Zwiebeln und französischem Weißbrot</i>	
Gebratenes Lachs Rückensteak	16.40
<i>auf Rahmspinat, mit Schwentkartoffeln</i>	
Fischpfanne “Faröer Art“*	23.10
<i>mit verschiedenen Fischfilets, Schwentkartoffeln, Sauce Hollandaise und Butter</i>	
Island Heilbutt vom Lavastein - Grill	26.90
<i>mit einer Pommerysenfsauce und Butterkartoffeln</i>	
Gedämpfter Island Heilbutt “natur“	26.90
<i>mit Sahnemeerrettich, zerlassener Butter und Schwentkartoffeln</i>	

* Konservierungsstoffe enthalten

Ostender Seezunge "Schöne Müllerin " Tagespreis
mit zerlassener Butter, Schwenkkartoffeln und kleinem Salat

Gebratener Ostseeaal Tagespreis
mit zerlassener Butter, Schwenkkartoffeln und Gurkensalat

Ostseeaal Grün Tagespreis
mit Dill - Sahnesauce , Schwenkkartoffeln und Gurkensalat

Gerichte mit Nudeln und Reis

Schollenfilet „Feinschmecker Art“ 18.60
*mit Nordseekrabben gefüllt auf Blattspinat,
überbacken mit Sauce Hollandaise und Käse, serviert mit Butternudeln*

Seawater- Garnelen 19.60
auf Kräuter- Pesto- Spaghettini

Gebratener Basmati- Reis 19.60
mit Seawater- Garnelen und Wokgemüse

Gebratener Basmati- Reis 14.60
mit marinierten Geflügelstreifen und Wokgemüse

Fleischgerichte

Waldpilzrahmschnitzel aus der Kalbsoberschale
serviert mit Butter - Tagliatelle 18.50

Kalbsschnitzel „Wiener Art“ 19.50
*in schäumender Butter gebraten,
mit Bratkartoffeln und Gurkensalat*

Seemanns- Labskaus „Hamburger Art“ 13.80
mit Spiegelei, Rollmops, Gewürzgurke und Rote Bete

*** Husumer Freesisch Ochs *** 23.50
(Das beste Rindfleisch aus Schleswig Holstein)
Ein marmoriertes Ochsenrückensteak (ca. 300g)
mit leichter Fettkante
serviert mit Champignons, Zwiebeln und Bratkartoffeln

„Schipper Pfanne“ 18.50
drei Medaillons vom Jungschweinefilet auf Bratkartoffeln
und Bohnen, mit Kräuterbutter

Kinderteller

Fischstäbchen 5.50
mit Butterkartoffeln und Remouladensauce

Schollenfilet „Klaus Störtebecker“ 6.00
mit Pommes- Frites und Remouladensauce

Chicken Fingers 6.30
mit Pommes – Frites

5 kleine Pizzastücke mit Salami 5.90

Kartoffelpuffer mit Apfelmus 4.00

Dessert

Omas Schokoladenpudding 4.50
mit Vanillesauce

Pflaumenkompott 5.50
mit Vanilleeis und Zimtsahne

Crème Brûlée	6.90
<i>mit Kirscheis und einem Kompott von Waldfrüchten</i>	
Gemischtes Eis mit Sahne	5.50
Hausgemachte Rote Grütze	5.90
<i>mit flüssiger Sahne oder Vanillesauce</i>	
Hausgemachte Rote Grütze	7.60
<i>mit Vanilleeis und Sahne</i>	

Warme Getränke

Kaffee	1.90
Espresso	2.20
Cappuccino	2.30
Latte Macchiato	2.30
Milchkaffee	2.30
Rum Grog	4.00
Tasse Glühwein	4.00
Heisse Schokolade	2.10
Glas Tee verschiedene erlesene Sorten	2.50