

# Speisen

## Für die Lütten

### Piraten-Happen <sup>1</sup>

Kleines Seelachsfilet mit Potato Dippers und einer Salatbeilage  
8,50 €

\*\*\*

### Kapitäns-Mahlzeit <sup>1 2</sup>

Hähnchen Nuggets mit Potato Dippers und einer Salatbeilage  
7,90 €

\*\*\*

### Fischers-Speise <sup>1 2</sup>

Kleines Schnitzel mit Potato Dippers und einer Salatbeilage  
7,90 €

## Vorspeisen

### Niendorfer Fischsuppe

Nach Art des Hauses mit Gemüse und Fischfilets  
5,20 € (klein) / 8,50 € (groß)

\*\*\*

### Holsteiner Kartoffelsuppe <sup>1</sup>

Mit Mettwurstchen  
4,80 € (klein) / 7,80 € (groß)

Zu den Suppen servieren wir frisches Brot

### Kleiner gemischter Salat

4,50 €

\*\*\*

### Hausgemachte Fischfilet-Frikadelle <sup>1 2</sup>

Mit knusprigem Ofenbrot und Knoblauch Dip  
8,90 €

\*\*\*

### Garnelen in Knusperpanade <sup>1 2 a</sup>

Mit Ofenbrot, Knoblauch Dip und einer Salatbeilage  
12,50 €

\*\*\*

### Kleine Garnelenpfanne (Black-Tiger)

Mit Ofenbrot  
12,90 €

<sup>1</sup> Weizen, <sup>2</sup> Ei, <sup>3</sup> Milch, <sup>a</sup> Konservierungsstoffe, <sup>†</sup> Senf

# Speisen

## Aus dem Meer

### Matjes „Hausfrauen Art“<sup>3</sup>

Mit Speckbratkartoffeln und einer Salatbeilage

14,50 €

\*\*\*

### Grüne Heringe<sup>1</sup>

Knusprig in der Pfanne gebraten, mit Speckbratkartoffeln und einer Salatbeilage

16,50 €

\*\*\*

### Büsumer Nordseekrabben auf Schwarzbrot<sup>2 3</sup>

Mit zwei Spiegeleiern

14,90 €

\*\*\*

### Backfisch hausgemacht<sup>1 2 3</sup>

Frisch paniertes Seelachsfilet in der Pfanne gebraten mit Potato Dippers, hausgemachter Remoulade und einer Salatbeilage

16,90 €

\*\*\*

### Pannfisch (Seelachsfilet)<sup>1 3 t</sup>

In der Pfanne gebraten, mit Speckbratkartoffeln, Senfsauce und einer Salatbeilage

18,90 €

\*\*\*

### Niendorfer Fischpfanne<sup>1 2 a</sup>

3 verschiedene Fischarten (je nach Marktlage) in der Pfanne gebraten mit Speckbratkartoffeln und hausgemachter Remoulade

19,50 €

### Dorschfilet mit Senfsauce<sup>1 t</sup>

In der Pfanne gebraten, mit Heidekartoffeln, Senfsauce und einem Salatteller

22,50 €

\*\*\*

### Große Kutterscholle<sup>1</sup>

In der Pfanne gebraten mit Heidekartoffeln und einem Salatteller

21,50 €

*Nach „Finkenwerder Art“ (gewürfelter Speck +2,50 €)  
Nach „Büsumer Art“ (Nordseekrabben +5,00 €)*

\*\*\*

### Zanderfilet mit Nordseekrabben<sup>1 3 a</sup>

In der Pfanne gebraten, mit Hummersahne-Sauce und Speckbratkartoffeln

23,50 €

- Alle Extra-Saucen und Dips + 2,00 €
- Änderung auf Speckbratkartoffeln + 1,50€

<sup>1</sup> Weizen, <sup>2</sup> Ei, <sup>3</sup> Milch, <sup>a</sup> Konservierungsstoffe, <sup>t</sup> Senf

# Speisen

## Vom Land

### Schnitzel Wiener Art <sup>1 2</sup>

Vom Schwein, mit Potato Dippers oder  
Süßkartoffelpommes und einem Salatteller  
15,90 €

\*\*\*

### „Holsteiner“ Schnitzel <sup>1 2</sup>

Vom Schwein, mit Spiegelei, Speckbratkartoffeln  
und einem Salatteller  
17,90 €

\*\*\*

### Original Wiener Schnitzel <sup>1 2</sup>

Vom Kalb, mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und  
einem Salatteller  
24,50 €

\*\*\*

### Schweinefilet Medaillons <sup>3</sup>

Mit Speckbratkartoffeln, hausgemachte  
Champignonsauce und einem Salatteller  
19,90 €

## Desserts

### Warmes Schokoladen Soufflé <sup>1 2 3</sup>

Mit einer Kugel Bourbon Vanilleeis  
8,50 €

\*\*\*

### Crème Brûlée <sup>2 3</sup>

6,90 €



- Alle Extra-Saucen und Dips + 2,00 €
- Änderung auf Speckbratkartoffeln + 1,50€