



Die Speisekarte

von 12:30 bis 20:30 Uhr

Ab 16:00 bis 17:30 Uhr – keine warme Küche / eingeschränkter Service

Reservierungen 17:30 – 19:15 Uhr und dann zweite Besetzung ab 19:30 Uhr

Änderungen vorbehalten

Vorspeisen	€
Indian Summer Salat mit Maulbeeren und Cranberrys	8,00
Bunter Blattsalat mit Genueser Vinaigrette mit kleinen Dorschfilets in Thymiankruste gebraten und hausgemachter Remoulade* ³	16,60
Suppen	
Vichyssoise – feine Kartoffel-Lauchsuppe - vegetarisch gekocht	5,80
mit Urthel's Büsumer Krabben* ⁴	8,00
Feine Tomatensuppe* ⁵ vegan gekocht mit Basilikumsahne* ¹	6,50
Genueser Fischsuppe Aioli* ⁴	9,50
Vegetarisch oder vegan	
Vollkornrisotto mit u.a. Steinpilzen und warmen Antipasti* ^{1*2*3}	19,50
Burger mit Koriandermayonnaise, Salat, Salatgurke, roten Zwiebeln, Tomate dazu Rosmarinkartoffeln und Ketchup* ^{2*5}	18,50
Kleine Gerichte nur für Kinder	
Spaghetti mit Butter oder „Genueser rosa Sauce“ und Parmesan * ²	6,00
Spaghetti mit veganer Bolognese und Parmesan à part * ²	8,40
Hausgemachte Fischnuggets dazu Gemüse, Bratkartoffeln, Ketchup* ²	9,80

*¹ glutenfrei, *² laktosefrei, *³ mit Nüssen / Nussöl, *⁴ mit Krustentieren, *⁵ vegan

Für weitere Informationen fragen Sie bitte die Servicemitarbeiter nach unserer Allergenkarte

26. Nov. 2021



Hauptgerichte

Fisch	€
2 rosa friesische Matjesfilets mit Sauce nach Hausfrauenart und Bratkartoffeln* ^{1*2*3}	16,80
2 Sherry-Heringsfilets mit Sauce nach Hausfrauenart und Bratkartoffeln* ^{1*2*3}	17,80
Scholle Genueser Art in Buchweizenschrot gewendet* ^{1*2*3}	18,50
mit Urthel's Büsser Krabben und gebratenem Speck, dazu Bratkartoffeln* ^{1*2*3}	24,50
Scholle Genueser Art mit Gemüse und Pommery-Senfsauce* ^{1 *2*3}	24,50
Dorschfilet mit Pommery-Senf-Sauce* ^{1*2} auf Kartoffel-Sauerkrautpüree	24,00
Fleisch	
Feine Scheiben vom Black Angus Roasted Beef* ^{2*3} mit Remouladensauce dazu Bratkartoffeln	17,50
Burger klassisch mit Koriandermayonnaise, Salatgurke, roten Zwiebeln und Tomate dazu Bratkartoffeln und Ketchup* ²	18,50
Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat in Essig-Öl-Vinaigrette	24,50
3 kleine hausgemachte Bouletten vom Hohwacher Deichlamm auf Kartoffel – Sauerkrautpüree mit Thymianjus und etwas Gemüse	17,50
Käse	
Käseteller vom Hof Backensholz aus Husum mit Tessiner Feigensenf, Trauben und eingelegten Walnusscheiben	14,50
Dessert	
Viel zu kleine Crème Brûlée* ^{1*2}	4,70
Mousse au Chocolat mit Beeren	4,70
Crepe – gefüllt mit Vanilleeis, Schlagsahne, Wildheidelbeeren, Orangensauce	14,50
Rote Grütze ohne Alkohol gekocht mit Vanilleeis oder Schlagsahne	6,00

*¹ glutenfrei, *² laktosefrei, *³ mit Nüssen / Nussöl, *⁴ mit Krustentieren, *⁵ vegan

Für weitere Informationen fragen Sie bitte die Servicemitarbeiter nach unserer Allergenkarte

26. Nov. 2021