



## Die Speisekarte

*Es ist norddeutsche Art über die Dinge, die wir für obligatorisch halten nicht viele Worte zu verlieren. Daher verwenden wir die Adjektive regional & saisonal kaum. Nur soviel: Seit jeher prägen Ursprung und Standort die Handschrift des Genueser Schiffes.*

*Was hier auf den Tisch kommt stammt – je nach Jahreszeit – aus/von den Gärten, Höfen, Hügeln, Feldern, Wäldern und Gewässern der Umgebung.*

<b>Vorspeisen</b>	€
Indian Summer Salat mit getrockneten Maulbeeren und Cranberries <sup>9 10 14</sup> .....	8,00
Bunter Blattsalat mit Genueser Vinaigrette mit feinen Fischfilets <sup>1 3 7 8 9 10 14</sup> .....	16,60
in Thymiankruste gebraten und hausgemachter Remoulade	
Vitello Tonnato   feine rosa Scheiben vom Kalb <sup>3 4 7 9 10 14</sup> .....	15,80
Thunfischmayonnaise   auf Wunsch ohne ganze Kapern	

### Suppen

Vichyssoise   feine Kartoffel-Lauchsuppe, vegetarisch gekocht <sup>1 7 9</sup> .....	6,80
mit Urthel's Büsumer Krabben <sup>2 7 9</sup> .....	8,60
Vegane Pastinakenschaumsuppe   Kokosmilch   Croutons <sup>1 9</sup> .....	7,40
Tasse Genueser Fischsuppe mit Aioli <sup>1 2 3 4 6 7 9 12 14</sup> .....	9,50

### Kleine Gerichte für Kinder

Spaghetti mit Butter oder „Genueser rosa Sauce“   Parmesan à part <sup>1 7 9</sup> .....	6,50
Spaghetti mit Rinderbolognese   Parmesan à part <sup>1 7 9</sup> .....	8,70
Hausgemachte Fischnuggets dazu Gemüse, Bratkartoffeln, Ketchup <sup>1 3 9</sup> .....	9,80

### Hauptspeisen – vegetarisch oder vegan

Vollkornrisotto   Rucola   Parmesan und warme Antipasti <sup>7 8 9 10 14</sup> .....	22,50
auf Wunsch vegan	
Veganer Burger auf Sonnenblumenbasis mit Koriandermayonnaise, <sup>1 9 13</sup> .....	18,50
Salat, Salatgurke, roten Zwiebeln, Tomate, dazu Rosmarinkartoffeln	



## Hauptspeisen – Fisch

€

Eintopf von und mit Fischfilet   Muscheln   Krabben   Gemüse,   Kartoffelchen <sup>1 2 3 4 9 12 14</sup> dazu Sauce Rouille und Baguette .....	ab 2 Personen   à 24,50
2 rosa Matjesfilets friesische Art mit Sauce nach Hausfrauenart <sup>1 3 4 7 9 10 14</sup> dazu Bratkartoffeln .....	18,80
2 Sherry-Heringsfilets mit Sauce nach Hausfrauenart   Bratkartoffeln <sup>1 3 4 7 9 10 14</sup> .....	19,20
Genueser Scholle in Buchweizenschrot   Bratkartoffeln <sup>4 9 10 14</sup> .....	21,00
zusätzlich mit Urthel's Büsumer Krabben und gebratenem Speck <sup>2 4 9 10 14</sup> .....	28,00
Genueser Scholle in Buchweizenschrot   Gemüse und Pommery-Senfsauce <sup>3 4 7 9 14</sup> .....	26,00
Dorschfilet mit Pommery-Senf-Sauce auf Kartoffel-Sauerkrautpüree <sup>4 7 9 14</sup> .....	26,50

## Hauptspeisen – Fleisch

Feine Scheiben vom Black Angus Rind als Roasted Beef <sup>1 3 7 9 10 14</sup> mit Remouladen-Sauce   Bratkartoffeln .....	19,50
Bliesterorfer Rehkeule à la Roasted Beef   Bratkartoffeln   Cumberlandsauce <sup>9 10 14</sup> .....	22,50
Burger „klassisch“ mit Koriandermayonnaise <sup>1 9 14</sup> Salatgurke   roten Zwiebeln   Tomate   Bratkartoffeln .....	18,50
Wiener Schnitzel vom Kalb   Kartoffelsalat in Essig-Öl-Vinaigrette <sup>1 3 9 10 14</sup> .....	26,50
Getrübelt hausgemachte Behrendorfer Damwildbratwürstchen <sup>7 9 14</sup> Kartoffel-Sauerkrautpüree   Thymianjus .....	21,50

## Käse & Dessert

Käseteller vom Hof Backensholz aus Husum   Tessiner Feigensenf   Trauben <sup>1 7 10</sup> .....	14,50
Affogato al Caffé – Espresso mit und ohne Koffein über Vanilleeis <sup>1 3 7</sup> .....	5,00
Unsere viel zu kleine Crème Brûlée <sup>3 7</sup> .....	4,70
Kleine Mousse au Chocolat <sup>3 7</sup> .....	4,70
Crêpe   gefüllt mit Vanilleeis   Schlagsahne   Wildheidelbeeren   Orangensauce <sup>1 3 7 14</sup> .....	14,50
Rote Grütze (ohne Alkohol)   mit Schlagsahne <sup>7</sup>   mit Vanilleeis <sup>3 7</sup> .....	6,00   7,50   8,50