



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 – nach Möglichkeit und Jahreszeit – aus/von den Gärten, Höfen, Hügeln, Feldern, Wäldern und Gewässern der Umgebung.

Vorspeisen

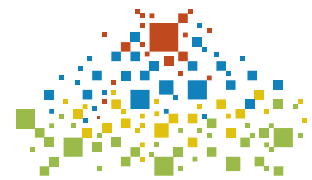
	€
Indian Summer Salat mit getrockneten Maulbeeren und Cranberries ^{9 10 14}	8,00
Bunter Blattsalat mit Genueser Vinaigrette mit feinen Fischfilets, ^{1 3 7 9 10 14}	16,60
in Thymiankruste gebraten und hausgemachter Remoulade	
Vitello Tonnato feine rosa Scheiben vom Kembser Limousinkalb ^{2 3 4 7 9}	14,80
mit Thunfischmayonnaise auf Wunsch ohne ganze Kapern	

Suppen

Vichyssoise feine Kartoffel-Lauchsuppe, vegetarisch gekocht ^{1 7 9}	6,00
mit Urthel's Büsumer Krabben ^{2 7 9}	8,00
Tomatensuppe, vegan gekocht Basilikumsahne ^{7 8 9}	6,50
Tasse Genueser Fischsuppe mit Aioli ^{2 3 4 7 9 12}	9,50

Kleine Gerichte für Kinder

Spaghetti mit Butter oder „Genueser rosa Sauce“ und Parmesan à part ^{1 7 9}	6,50
Spaghetti mit veganer Bolognese Parmesan à part ^{1 7 9}	8,70
Hausgemachte Fischnuggets, dazu Gemüse, Bratkartoffeln, Ketchup ^{1 3 9}	9,80



Hauptspeisen – Vegetarisch oder Vegan

	€
Vollkorn-Kürbisrisotto Rucola Parmesan und warmen Antipasti ^{7 8 9 10 14} auf Wunsch vegan !	22,50
Veganer Burger auf Sonnenblumenbasis mit Koriandermayonnaise, ^{1 9 13} Salat, Salatgurke, roten Zwiebeln, Tomate, dazu Rosmarinkartoffeln und Ketchup	18,50

Hauptspeisen – Fisch

Eintopf von und mit Fisch Gemüse Kartoffelchen und Meeresfrüchten ^{2 3 4 7 9} dazu Aioli und Baguette ^{12 14} ab <u>2</u> Pers. à	24,50
2 rosa Matjesfilets Friesische Art mit Sauce nach Hausfrauenart Bratkartoffeln ^{1 3 4 7 9 14}	18,80
2 Sherry-Heringsfilets mit Sauce nach Hausfrauenart Bratkartoffeln ^{1 3 4 7 9 14}	19,20
1-2 Genueser Schollen in Buchweizenschrot gewendet Bratkartoffeln ^{4 9 14}	21,00
zusätzlich mit Urthel's Büsumer Krabben und gebratenem Speck ^{2 4 9 14}	28,00
1-2 Schollen in Buchweizenschrot mit Gemüse und Pommery-Senfsauce ^{3 4 7 9 14}	26,00
Dorschfilet mit Pommery-Senf-Sauce auf Kartoffel-Sauerkrautpüree ^{4 7 9 14}	26,50

Hauptspeisen – Fleisch

Feine Scheiben vom Behrensdorfer Kalb als Roasted Beef ^{1 3 7 9 10 14} Remouladen-Sauce Bratkartoffeln	19,50
Burger „klassisch“ mit Koriandermayonnaise, Salatgurke, ^{1 9 14} roten Zwiebeln und Tomate, dazu Bratkartoffeln und Ketchup	18,50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelsalat in Essig-Öl-Vinaigrette ^{1 3 9 10 14}	26,50
Königsberger Klopse vom Behrensdorfer Kalb auf Wunsch ohne Kapern in der Sauce ^{1 7 9 10 14} Kartoffelpüree	19,50

Käse & Dessert

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