



Die Speisekarte

Küchenzeiten

Von 12:30 bis 20:30 Uhr geöffnet

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

Ab 17:30 – 20:00 Uhr Reservierung erforderlich

Vorspeisen

€

Indian Summer Salat mit getrockneten Maulbeeren und Cranberries ^{*8*10}	8,00
Bunter Blattsalat mit Genueser Vinaigrette mit kleinen Dorschfilets ^{1*3*7*8*10} in Thymiankruste gebraten und hausgemachter Remoulade	16,60
Vitello Tonnato- feine rosa Scheiben vom Limousinkalb ^{*1*2*3*7} mit Thunfischmayonnaise und Kapern	16,50

Suppen

Vichyssoise – feine Kartoffel-Lauchsuppe - vegetarisch gekocht ^{*1*7} mit Urthel's Büsumer Krabben ^{*2}	5,80 8,00
Tomatensuppe vegan gekocht mit Wasabicrème	6,50
Genueser Fischsuppe mit Aioli ^{*1*2*4*7*12}	9,50

Vegetarisch oder Vegan

Vollkorn-Bärlauchrisotto mit warmen Antipasti ^{1*2*7*8}	19,50
Burger auf Champignonbasis mit Koriandermayonnaise, Salat, Salatgurke, roten Zwiebeln, Tomate dazu Rosmarinkartoffeln und Ketchup ^{*1}	18,50

Kleine Gerichte nur für Kinder

Spaghetti mit Butter oder „Genueser rosa Sauce“ und Parmesan ^{*1*7}	6,00
Spaghetti mit Bolognese und Parmesan à part ^{*1*7}	8,40
Hausgemachte Fischnuggets dazu Gemüse, Bratkartoffeln, Ketchup ^{*1*3}	9,80

*1 Glutenhaltige Getreide, *2 Krebstiere und Krebserzeugnisse *3 Eier *4 Fisch *7 Milcherzeugnisse, *8 mit Nüssen / Schalenfrüchten, *10 Senf *12 Muscheln *14 Sulfite

Für weitere Informationen fragen Sie bitte unsere Service-Crew nach der Allergienkarte.

16. Mai. 2022



Hauptgerichte

Fisch

	€
2 rosa Friesische Matjesfilets mit Sauce nach Hausfrauenart und Bratkartoffeln*1*2*8	16,80
2 Sherry-Heringsfilets mit Sauce nach Hausfrauenart und Bratkartoffeln*1*2*8	17,80
Scholle „Genueser Art“ in Buchweizenschrot gewendet*1*2*8	18,50
mit Urthel's Büsumer Krabben und gebratenem Speck, dazu Bratkartoffeln*1*2*8	24,50
Scholle „Genueser Art“ mit Gemüse und Pommery-Senfsauce*1 *2*3*14	24,50
Dorschfilet mit Pommery-Senf-Sauce *4*7*14 auf Kartoffel-Sauerkrautpüree	26,50

Fleisch

Feine Scheiben vom Black Angus als Roasted Beef*1*8*10 mit Remouladen Sauce und Bratkartoffeln	18,50
Burger „klassisch“ mit Koriandermayonnaise, Salatgurke, roten Zwiebeln und Tomate dazu Bratkartoffeln und Ketchup*1	18,50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelsalat in Essig-Öl-Vinaigrette*1*8	25,50
Getrüffelte Bratwurst vom Kembser Limousin-Kalb in Thymianjus*1*14 auf Kartoffel-Sauerkrautpüree	15,90

Käse

Käseteller vom Hof Backensholz aus Husum*1*10 mit Tessiner Feigensenf, Trauben und eingelegten Walnusscheiben	14,50
--	-------

Dessert

Viel zu kleine Crème Brûlée*1*2	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 gekocht	4,00
mit Schlagsahne*7	4,80
mit Vanilleeis*3*7	6,00
mit Vanilleeis und Schlagsahne*3*7	6,80

*1 Glutenhaltige Getreide, *2 Krebstiere und Krebserzeugnisse*3 Eier *4 Fisch*7Milcherzeugnisse, *8mit Nüssen / Schalenfrüchten, *10 Senf*12Muscheln*14 Sulfite

Für weitere Informationen fragen Sie bitte unsere Service-Crew nach der Allergienkarte.

16. Mai. 2022