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.

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|8|9|10|14] 16,60
in Thymiankruste gebraten und hausgemachter Remoulade

Vitello Tonnato | feine rosa Scheiben vom Kembser Limousinkalb [3|4|7|9|10|14] 15,80
Thunfischmayonnaise | auf Wunsch ohne ganze Kapern

Suppen

Vichyssoise | feine Kartoffel-Lauchsuppe, vegetarisch gekocht [1|7|9] 6,80
mit Urthel's Büsumer Krabben [2|7|9] 8,60

Tomatensuppe, vegan gekocht | Basilikumsahne [7|8|9] 6,50

Tasse Genueser Fischsuppe mit Aioli [1|2|3|4|6|7|9|12|14] 9,50

Kleine Gerichte für Kinder

Spaghetti mit Butter oder „Genueser rosa Sauce" | 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-Bärlauchrisotto | Rucola | Parmesan und warmen Antipasti [7|8|9|10|14] 22,50
auf Wunsch vegan

Veganer Burger auf Sonnenblumenbasis mit Koriandermayonnaise, [1|9|13] 18,50
Salat, Salatgurke, roten Zwiebeln, Tomate, dazu Rosmarinkartoffeln

1 Glutenhaltige Getreide | 2 Krebstiere und Krebserzeugnisse | 3 Eier | 4 Fisch | 6 Soja | 7 Milcherzeugnisse | 8 mit Nüssen/Schalenfrüchten | 9 Sellerie | 10 Senf | 12 Muscheln | 13 Süßlupinen | 14 Sulfite | Für weitere Informationen fragen Sie bitte nach der Allergenkarte. | 28. April 2025

Hauptspeisen – Fisch

€

Eintopf von und mit Fisch | Gemüse, | Kartöffelchen | Meeresfrüchten [1|2|3|4|9|12|14]
dazu Aioli und Baguette ..... ab 2 Personen | à 24,50

2 rosa Matjesfilets friesische Art mit Sauce nach Hausfrauenart [1|3|4|7|9|10|14] 18,80
dazu Bratkartoffeln

2 Sherry-Heringsfilets mit Sauce nach Hausfrauenart | Bratkartoffeln [1|3|4|7|9|10|14] 19,20

1-2 Genueser Schollen in Buchweizenschrot | Bratkartoffeln [4|9|10|14] 21,00
zusätzlich mit Urthel's Büsumer Krabben und gebratenem Speck [2|4|9|10|14] 28,00

1-2 Schollen in Buchweizenschrot | Gemüse und Pommery-Senfsauce [3|4|7|9|14] 26,00

Dorschfilet mit Pommery-Senf-Sauce auf Kartoffel-Sauerkrautpürree [4|7|9|14] 26,50

Hauptspeisen – Fleisch

Feine Scheiben vom Black Angus Rind als Roasted Beef [1|3|7|9|10|14] 19,50
mit Remouladen-Sauce | Bratkartoffeln

Bliestorfer Rehkeule à la Roasted Beef | Bratkartoffeln | Cumberlandsauce [9|10|14] 22,50

Burger „klassisch" mit Koriandermayonnaise [1|9|14] 18,50
Salatgurke | roten Zwiebeln | Tomate | Bratkartoffeln

Wiener Schnitzel vom Kalb | Kartoffelsalat in Essig-Öl-Vinaigrette [1|3|9|10|14] 26,50

Hausgemachte getrüffelte Bratwürstchen vom Behrensdorfer Angus-Kalb [7|9|14] 19,50
Kartoffel-Sauerkrautpüree | Thymianjus

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] 14,50

Rote Grütze (ohne Alkohol) | mit Schlagsahne [7] | mit Vanilleeis [3|7] ..... 6,00 | 7,50 | 8,50

1 Glutenhaltige Getreide | 2 Krebstiere und Krebserzeugnisse | 3 Eier | 4 Fisch | 6 Soja | 7 Milcherzeugnisse | 8 mit Nüssen/Schalenfrüchten | 9 Sellerie | 10 Senf | 12 Muscheln | 13 Süßlupinen | 14 Sulfite | Für weitere Informationen fragen Sie bitte nach der Allergenkarte. | 28. April 2025