

DIE MITTAGSKLASSIKER

Fischteller „Nordsee“

Seelachs-, Rotbarsch-
und Seehechtfilet
mit Senfsauce

oder Remouladensauce
19,90 €

Backfisch vom Seelachs

in knuspriger Panade
mit Remouladensauce

14,90 €

2 Fischfrikadellen

gebraten mit Kräuterschmand

13,90 €

Plattfische

im Ganzen gebraten

Scholle 15,90 €

Rotzunge 19,90 €

Die Gerichte wahlweise mit
Pommes frites, Salzkartoffeln,
sautierten Rosmarinkartoffeln
oder Mayonnaisen-Kartoffelsalat

Doppelmatjesfilet

nach „Hausfrauen-Art“
mit Salzkartoffeln

11,90 €

Miesmuscheln

„Rheinischer Art“

mit Baguette und zweierlei Dips

15,90 €

SUPPEN

Nordsee-Krabbensuppe

mit Nordsee-Krabbenfleisch und
Zitronensauerrahm

6,90 €

Klare Fischsuppe

mit Gemüse und einer Einlage
von Nordseefischen

5,90 €

VORSPEISEN

Felsenaustern

natur mit Zitrone

oder

mit Weinbergspfirsich-Essig

oder

überbacken

3 Stück 9,90 €

6 Stück 18,90 €

12 Stück 35,90 €

Herbstsalate

mit Weinbergspfirsich-Vinaigrette
und Croutons

5,90 €

Wild gefangene Rotgarnelen

oder Jakobsmuscheln

gebraten an roh mariniertem
Salat von Rettich und Roter Bete

auf Rucola mit Sesam-Crunch

Rotgarnelen 13,90 €

Jakobsmuscheln 16,90 €

HAUPTGERICHTE

Seehechtfilet auf der Haut

gebraten oder gedämpft

auf handgemachten Walznudeln in gerahm-
tem Blattspinat mit kandierten Nüssen

und Parmesan

19,90 €

Wild gefangene Rotgarnelen

oder Jakobsmuscheln

gebraten an roh mariniertem Salat von

Rettich und Roter Bete auf Rucola

mit Sesam-Crunch

Rotgarnelen 19,90 €

Jakobsmuscheln 24,90 €

Rotbarschfilet auf der Haut

gebraten auf Birnen, Bohnen und Speck,

geschmort mit Kartoffelspalten

18,90 €

Steinbeißerfilet oder

Seeteufelbäckchen

gebraten auf Kohlrabi in einer Kräuter-
Béchamel und rotem Vollkornreis

Steinbeißerfilet 19,90 €

Seeteufelbäckchen 22,90 €

Filet vom Weißen Heilbutt auf der Haut **oder Seelachsfilet**

gebraten auf einem fruchtigen Ratatouille an
confierten Thymian-Kartoffeln

Filet vom W. Heilbutt 25,90 €

Seelachsfilet 15,90 €

KINDERGERICHTE

„Wattwurm“

Seelachsfilet knusprig gebacken
mit bunten Möhren und Pommes

6,90 €

„Krake“

Rotbarschfilet

mit bunten Möhren
und Kartoffelpüree

6,90 €

„Pasta“

Seehechtfilet auf Walznudeln in
Tomaten-Basilikum-Sauce

6,90 €

NACHSPEISEN

Dessertkomposition

Karamellierter Grießflammerie,
Zartbitter-Schokoladenschaum
und Pflaumen-Orangen-Salat

6,90 €

VEGETARISCH

Fruchtiges Ratatouille

mit confierten Thymian-
Kartoffeln, pikantem Pflücksalat

11,90 €

Handgemachte Walznudeln

in gerahmtem Blattspinat mit
kandierten Nüssen

und Parmesan

10,90 €

Bitte beachten Sie unser Tagesgericht auf den Angebotstafeln!

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola

Coca-Cola 1,4,8	0,33 l	3,50 €
Coke light 1,4,6,7,8		
Coke zero 1,4,6,7,8		
Fanta 1,3,4,5		
Mezzo Mix 1,4,5,8		
Sprite 4		

Schweppes

Bitter Lemon ^{3,4,5,9}	0,2 l	3,30 €
Ginger Ale ^{4,9}		
Tonic Water ^{4,9}		

ViO BiO Limo

Limette-Gurke ^{3,4,5}	0,33 l	3,90 €
--------------------------------	--------	--------

ViO Schorle

Rhabarber	0,33 l	3,90 €
Schwarze Johannisbeere		

Vilsa Gourmet

Mineralwasser	0,25 l	2,20 €
medium / naturell	0,75 l	5,90 €
Apfelschorle	0,25 l	2,90 €

Nieffs Vaihinger

Apfelsaft ³	0,2 l	2,90 €
Orangensaft	0,2 l	3,30 €

Flensburger Brauerei

Malzbier ^{6,10} / alkoholfrei	0,33 l	3,50 €
--	--------	--------

1) Farbstoffe 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Säuerungsmittel 5) Stabilisatoren 6) Süßstoffe 7) enthält Phenylalaninquelle 8) koffeinhaltig 9) chininhaltig 10) diabetikergeeignet 11) glutenfrei

Traubensäfte vom Winzer

rot und pur

0,2l * 3,90 €

rot als Schorle

0,2l * 2,90 €

Traubensaft aus Südafrika

mit natürlicher Kohlensäure

0,2l * 4,90 €

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Flensburger Brauerei

Pilsener	0,33 l	3,50 €
Radler		
Dunkel		
Pilsener alkoholfrei		

Erdinger

Weizen	0,5l	4,90 €
Kristall	0,5l	4,90 €
Weißbier alkoholfrei	0,5l	4,90 €

Spirituosen

Fürst Bismarck Doppelkorn	2 cl	1,90 €
Aalborg Jubiläumsaquavit	2 cl	2,60 €
La Mia Grappa Valpolicella	2 cl	2,30 €
Neuwerker Aquavit Ulex	2 cl	3,10 €
Matjeströpfchen Ulex	2 cl	2,50 €

Aperitif

Jahrgangssekt, trocken	0,1l	4,00 €
Sekt mit Aperol	0,1l	3,30 €
Aperol Spritz	0,2l	4,50 €

HEISSGETRÄNKE

Kaffee

Tasse Kaffee	1,50 €
Becher Kaffee	2,50 €
Caffe americano	1,90 €
Espresso	1,90 €
Doppelter Espresso	3,50 €
Espresso Macchiato	2,20 €
Doppelter Espresso Macchiato	4,00 €
Cappuccino	2,20 €
Milchkaffee	2,70 €
Latte Macchiato	3,20 €

Tee Becher (0,35l)

- Gunpowder Mint
- Darjeeling First Flush
- Green Tea
- Earl Grey
- English Breakfast
- Passion
- White Peach
- Herbs & Honey
- Peppermint
- Rooibos Vanilla
- Summerfruits

WEINKARTE

Weißweine

	0,1l	0,2l	0,5l	Fl. 0,75l
Müller-Thurgau, Kabinett, halbtrocken	3,20 €	5,90 €	14,00 €	19,90 €
Winzergenossenschaft Bötzingen, Baden				
<i>frisch, spritzig, elegante harmonische Säure</i>				

Riesling, QbA, trocken	3,80 €	6,90 €	16,40 €	23,30 €
Weingut Stoffel, Mosel				
<i>säurebetont, herzhaft, kraftvoll</i>				

Weißer Burgunder, QbA, trocken	2,50 €	4,50 €	10,70 €	15,20 €
G. Schlinck, Nahe				
<i>mild, leicht erdig, schmelzig weich</i>				

Grauer Burgunder, Kabinett, trocken	3,60 €	6,50 €	15,50 €	21,90 €
Winzergenossenschaft Bötzingen, Baden				
<i>rassige Säure, Duft nach Holunderblüten</i>				

Sauvignon Blanc, trocken	3,20 €	5,90 €	13,30 €	19,90 €
Slowine, Südafrika				
<i>mineralisch, frisch, fruchtig</i>				
<i>10 Cent je Flasche für den Schildkrötenschutz</i>				

Roséwein

Spätburgunder Weißherbst, Kabinett	3,80 €	6,90 €	16,40 €	23,30 €
Winzergenossenschaft Bötzingen, Baden				
<i>leichte Säure, fruchtig</i>				

Rotweine

Spätburgunder, trocken	3,20 €	5,90 €	13,30 €	19,90 €
G. Schlinck, Nahe				
<i>abgerundeter Geschmack, Hauch von Tannin</i>				

Portugieser, Qualitätswein, halbtrocken	2,20 €	3,90 €	9,30 €	13,20 €
Weingut Jung & Knobloch, Rheinhessen				
<i>Pflaume, Waldbeeren, harmonisch, mild</i>				