

Speisekarte

Vorspeisen

Schafskäse gratiniert	8,50 €
Matjes auf Schwarzbrot mit leichter Honig-Senf-Vinaigrette	4,90 €
Vorspeisenteller Räucherfisch, Matjes, Nordseekrabben mit Brot und Butter	10,50 €
Jakobsmuschel in eigener Schale -gratiniert- mit Zitronen/Orangen Zesten, Chillifäden und Cocktailtomaten, dazu frisches Ofenbaguette	8,90 €

Suppen

Möhren-Kokossuppe dazu frisches Ofen-Baguette	5,50 €
Frische Tomatensuppe mit Basilikum-Thymian-Olivenöl-Topping, dazu frisches Ofen-Baguette	5,50 €
Fischterine „Art Bouillabaisse“ mit Gartengemüse, frischen Kräutern und verschiedenen Fischwürfeln, dazu frisches Ofen-Baguette	6,50 €

Salate

Bunte Blattsalate mit Paprika-Mix, Cherry-Tomaten, Gurken, roten Zwiebelringen und Schafskäse- und Himbeer- oder Honig-Senf-Dressing- dazu frisches Ofen-Baguette	9,50 €
Ergänzungen mit Fisch oder Geflügel: dazu reichen wir auf Wunsch: gebratene Putenbrustfilet-Streifen in Calvados geschwenkt zzgl. 3,50€ verschiedene Fischfilet-Streifen-gebraten- zzgl. 5,50€	3,50 € bzw. 5,50 €
Kleiner gemischter Salat Himbeer- oder Honig-Senf-Dressing- mit frischem Ofen-Baguette	2,50 €

Fisch

Scholle „Finkenwerder Art“ mit Speckstippe und Bratkartoffeln „Cordon Bleu“ vom Schollenfilet	17,80 €
mit Käse und Schinken gefüllt, paniert, dazu Bratkartoffeln	18,50 €
Wolfsbarsch-Filet am Spieß- gegrillt- mit Paprika, Zucchini und roter Zwiebel in Kräuter-Zitronen-Marinade, dazu Kräuterquark und frisches Ofen-Baguette	16,50 €
Zander auf Currysoße mit Bratkartoffeln	18,90 €
Wilhelmshavener „Bunte Fischpfanne“ vier Fischfilets, Scampi-Spieß, Knoblauchsoße und Bratkartoffeln	18,90 €
„Schollenhimmel“ gebratenes Schollenfilet auf einer Gurken-Dill-Soße mit Buttermöhren dazu Bratkartoffeln	17,90 €
Lachsfilet- gebraten- mit selbstgemachter Honig-Senf-Soße, Blattspinat und Bratkartoffeln	19,50 €
Duett vom Zander & Lachs auf Kräutersoße mit Bratkartoffeln	18,50 €
Matjes „Hausfrauen Art“ mit Zwiebeln, Apfel, Essiggurke, frischen Kräutern, dazu Bratkartoffeln	10,90 €
Scholle „Büsumer Art“ mit Speck, Zwiebeln, Kapern und Krabben dazu Bratkartoffeln	19,80 €
Seeelachs mit Kräuterkruste dazu Bratkartoffeln	16,50 €
Fischteller „An Bord“ 3 verschiedene Fischfilets auf grüner Kräutersoße dazu Bratkartoffeln	18,50 €

Matjes mal anders

Rotwein-Matjes – hausgemacht- mit eingelegten roten Zwiebeln, sauren Gurkenscheiben, und Quark, dazu Bratkartoffeln	10,90 €
Matjes- knusprig gebraten- mit Apfel und Sellerie-Chutney, leichtem Quark-Dip- dazu Bratkartoffeln	10,90 €

Fleisch

Schnitzel mit Champignon-Rahmsoße aus frischen Champignons- dazu Bratkartoffeln	16,50 €
Filet-Pfanne- dreierlei- Rumpsteak, Schweinefilet, Putenfilet mit Gemüse und Bratkartoffeln	18,50 €
Zwei Putensteaks – natur-gebratenl auf Paprika-Rahm-Gemüse mit Bratkartoffeln	16,60 €
Schnitzel mit Champignons-Rahmsoße (aus frischen Champignons) dazu Bratkartoffeln	14,90 €
Schweinefilet Medaillons auf geschwenkten Sahne-Bohnen dazu Bratkartoffeln	16,80 €
Rumpsteak (200g) „Deich“ mit geschmorten Zwiebeln, frischen Champignons und Spiegelei, dazu Bratkartoffeln	21,90 €

Vom Grill

Wolfsbarsch-Filet am Spieß- gegrillt- mit Paprika, Zucchini und roter Zwiebel in Kräuter-Zitronen-Marinade dazu Kräuterquark und frisches Ofen-Baguette	16,50 €
---	---------

Klassiker

Bratkartoffeln mit Spiegelei & Gewürzgurke	6,90 €
Matjes „Hausfrauen Art“ mit Zwiebeln, Apfel, Essiggurke, frischen Kräutern, dazu Bratkartoffeln	10,90 €
Hausgemachtes Labskaus mit Roter Bete, Rollmops, Spiegelei & Gewürzgurke	13,50 €

Pasta

Rigatoni mit frischen Wolfsbarsch-Streifen- gebraten
Rucola und Cherrytomaten, mit leichtem Chilli-Olivenöl und Parmesan-Hobel 10,90 €

Rigatoni mit frischen Wolfsbarsch-Streifen-gebraten-
mit Lachs und Blattspinat in Weißweinsauce 14,90 €

„Rigatoni am Meer“
mit Lachs und Blattspinat – in Weißweinsauce 11,90 €

Vegetarisch

Bunter Gemüse-Spieß vom Grill
mit leckerer Sauce und frischem Ofen-Baguette, dazu selbstgemachter Kräuterquark 14,90 €

Leichtmatrosen

„Seemannsgarn“
„gesponnene“ Spaghetti mit Bolognese-Sauce 5,90 €

„Piratenteller“
hausgemachte Fischstäbchen aus frischem Seelachs im Knuspermantel
dazu goldgelbe „Planken-Pommes“ 6,50 €

Dessert

Weißer Schokoladenmousse
auf einer Pfirsich-Sauce mit frischen Früchten 6,50 €

Ananas-Kokos-Parfait
auf Vanille-Sauce mit frischen Früchten 6,50 €

Rote Grütze
mit Sahne und selbstgemachter Vanillesauce 5,50 €