

Vorspeisen

- 10 Matjesfilet mit Zwiebelringen auf Vollkornbrot und Butter
- 11 Echter mild geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter
- 12 Räucheraalfilet auf Vollkornbrot und Butter
- 13 Ganze wachholdergeräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter
- 14 Krabbencocktail nach Art des Hauses mit Cocktailsauce, Toast und Butter
- 16 Gemischter Matjesteller
Matjesfilet Aalrauchmatjes, Rotweinmatjes, Bratkartoffel oder Vollkornbrot mit Butter

Suppen

- 20 Hochzeitssuppe
- 21 Fischsuppe aus „Früchten der Meere“
- 23 Tomatencremesuppe
- 24 Schwarzwälder Forellensuppe
- 26 Krabbensuppe
- 27 Aalsuppe nach Art des Hauses

Hausmannskost

40 Knipp (Hackgrütze)

mit Bratkartoffeln und Gewürzgurke

42 Hausgemachte Bauernsülze

mit Bratkartoffeln, Remouladensauce
Gewürzgurke und Zwiebeln

47 Hausgemachtes Sauerfleisch

mit Zwiebeln, Bratkartoffeln, Gewürzgurke
und Remouladensauce

43 Hausgemachter Labskaus

mit Matjes, Spiegelei, Rote Bete und Gewürzgurke

45 Bauernfrühstück

mit Schinken, Gewürzgurke und Bratkartoffeln

46 Bratkartoffeln

mit 2 Spiegeleiern und Gewürzgurke

33 Kalte Schlachtplatte nach Art des Hauses

mit gemischtem Brot, Butter und Gewürzgurke

34 Ammerländer Katenschinken auf Vollkornbrot,

Butter und Gewürzgurke

35 Mettwurst auf Vollkornbrot, Butter und

Gewürzgurke

36 Deutscher Gouda auf Vollkornbrot und Butter

49 Hausgemachte Sülze auf Vollkornbrot, Butter,

Remoulade und Gewürzgurke

Aale

Unsere Spezialitäten seit über 50 Jahren

- 50 **Brataal** Portion 250g
- 51 **Brataal** Portion 400g
mit zerlassener Butter, Salz- oder
Bratkartoffeln und Omas Bohnensalat
- 54 **Räucheraal** „Rasmussen“
in Zitronenbutter gebraten,
mit Bratkartoffeln und Bohnensalat
- 56 **Aal grün**
Aal in Fischsud gedünstet, mit Salzkartoffeln,
Dillsauce und Bohnensalat
- 58 **Räucheraal** von Ihnen ausgesucht
mit Grau- oder Vollkornbrot
Preis nach Gewicht

Dazu Spilles Aalschluck

Fischgerichte

- 60 **Lotsen Frühstück**
mit Nordseekrabben, Räucheraalfilet,
Bratkartoffeln, Bohnensalat und Rührei
oder Spiegelei
- 61 **Echtes Nordsee – Limandesfilet**
mit Salzkartoffeln, ausgelassener Butter
und gemischtem Salat

- 62 **Lachsfilet**
mit Salzkartoffeln, ausgelassener Butter
und gemischtem Salat, Sauce Hollandaise
- 620 **Lachsfilet als Seniorenteller**
mit Salzkartoffeln, ausgelassener Butter und Salat,
Sauce Hollandaise
- 63 **Heringe frisch aus der Pfanne**
mit Bratkartoffeln und Bohnensalat
- 64 **Nordseekrabben**
mit Bratkartoffeln, Bohnensalat und Rührei
oder Spiegelei
- 651 **Gebratene, ganze Scholle mit Krabben**
mit Salzkartoffeln, ausgelassener Butter
und gemischtem Salat
- 65 **Gebratene, ganze Scholle mit Speck,**
Salzkartoffeln, ausgelassener Butter
und Bohnensalat
- 66 **Schollenfilets mit Speck**
mit Salzkartoffeln, ausgelassener Butter
oder Bratkartoffeln und gemischtem Salat
- 660 **Schollenfilets mit Speck als Seniorenteller**
mit Salzkartoffeln, ausgelassener Butter
oder Bratkartoffeln und gemischtem Salat
- 67 **Rotbarschfilet**
mit Salzkartoffeln, ausgelassener Butter
oder Bratkartoffeln und gemischtem Salat
- 68 **Gedünsteter Schellfisch**
mit Salzkartoffeln , Senfsauce und Sahnesalat
- 69 **Kalte Fischplatte „Spezial“**
Räucherlachs, Nordseekrabben, Räucheraal-
und Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
sowie Bratkartoffeln oder gemischtem Brot und
Butter

71 Schlemmer – Fischteller

verschiedene Fischarten gebraten, mit Salz- oder
Bratkartoffeln, Gurken- und Bohnensalat und Dillsauce

77 Fischplatte für 2 Personen

Brataal, Limandes-, Rotbarsch-, Schollenfilet gebraten,
Dillsahnesauce, Salzkartoffeln,
Gurken- und Bohnensalat

72 Nordseekrabben

auf Vollkornbrot mit Spiegelei und Butter

73 Nordseekrabben

auf Vollkornbrot und Butter

74 Matjesfilet nach „Hausfrauen Art“

mit Bratkartoffeln

76 Brathering mit Bratkartoffeln

Fleischgerichte

82 Hanseatentopf

Filetstücke vom Schwein mit Pilzen, feinem Gemüse,
Sauce Bearnaise und Bratkartoffeln

820 Hanseatentopf als Seniorenteller

Filetstücke vom Schwein mit Pilzen, feinem Gemüse,
Sauce Bearnaise und Bratkartoffeln

83 Rumpsteak „Senatoren Art“

mit Champignons, Zwiebeln, Sauce Bearnaise
Pommes frites oder Bratkartoffeln und
gemischtem Salat

84 Stromer Steakplatte für 2 Personen

vom Rind, Schwein und Puter mit feinem Gemüse,
Champignons, Sauce Bearnaise, Kroketten oder
Bratkartoffeln und gemischtem Salat

841 Bunter Steakteller

kleine Steaks vom Rind, Schwein und Pute,
mit Champignons, Gemüse, Bratkartoffeln
und Sauce Bearnaise

86 Jägerrahmschnitzel

vom Schwein mit Pommes frites oder Bratkartoffeln
und gemischtem Salat

87 Schweineschnitzel

paniert, mit Bratkartoffeln und Bohnensalat

Leichte Kost

130 Putensteak

mit feinem Gemüse, Salzkartoffeln und Buttersauce

131 Salatteller nach Art des Küchenchefs

Blattsalate mit Thunfisch, Käse, Ei, Paprika, Karotte,
Tomate, Gurke, French Dressing, Baguette und Butter

136 Salatteller „Ochtumbrücke“

Blattsalate mit warmen Putenstreifen, Gurke, Tomate, Karotte,
Paprika, French Dressing, Baguette und Butter

132 Gebackener Camembert
mit Preiselbeeren, Toast und Butter

137 Gemüseteller
verschiedene Gemüsesorten mit frischen Champignons,
Rührei und Salzkartoffeln

Für unsere kleinen Gäste

90 Kinderschnitzel vom Schwein
mit Pommes frites

91 4 Fischstäbchen mit Pommes frites

94 Nudeln mit Tomatensauce

92 Bratwurst mit Pommes frites

93 Gemüse und Kartoffeln

907 Portion Pommes frites

Heiße Getränke

110 Kännchen Kaffee

112 Kännchen Kaffee Hag (entkoffeiniert)

114 Kännchen Tee

116 Becher Schokolade mit Sahne

125 Cappuccino

126 Espresso