

## Vorspeisen

### Garnelen

Black Tiger-Garnelen-Spieß | frisches Baguettebrot | Knoblauch-Creme | kleine Salatgarnitur aus Blattsalat, Kirschtomaten, roten Zwiebeln | Balsamico-Creme | 14,90

### Ziegenweichkäse

Ein Ziegenweichkäse-Taler mit Honig gratiniert | Blattsalate-Bett | Kirschtomaten | Balsamico-Creme und/oder Himbeeressig | frisches Baguettebrot | 15,90

- zusätzlich mit Walnüssen | 2,-

### Champignons

Vorspeisenportion frische gebratene Champignons | hausgemachter Knobi-Dip | unser Gewürzbutter-Baguette | 11,90

---

## Suppen

### Hausgemachte Tomaten-Creme-Suppe

Basilikum-Öl | Sahnehaube | Scheibe Baguette | 7,50

### Büsumer Krabbensuppe ohne & mit Einlage von frischen Nordsee-Krabben

Sahnehaube | Scheibe frisches Baguettebrot | ohne 9,90 | mit Krabben 12,90

---

## Frischer bunter Salat

### Kleiner gemischter Salat mit unserem Hausdressing | 6,90

Mittel | 9,90

Groß | 15,90

#### Extras zu Mittel oder Groß:

- Hähnchen gebraten | + 8,-
- Pute gebraten | + 8,-
- Schinken & Käse | + 6,-
- Garnelen-Spieß | + 8,-
- 50g frischen Krabben | + 9,90

\*Preise nur in Verbindung mit diesen Gerichten

---

### Gratinierter Ziegenkäse - als Hauptgang -

Zwei Ziegenweichkäse-Taler mit Honig bestrichen und gratiniert auf großem Blattsalate-Bett serviert mit Kirschtomaten, Balsamico-Creme und/oder Himbeeressig und frischem Baguettebrot | 21,90

- zusätzlich mit Walnüssen | 2,-
-

# Kindergerichte

**Landschwein Schnitzel** | paniert | Salzkartoffeln vom hiesigen Bauern | Zitrone | 14,90

**Backfischhäppchen** | vom Seelachs | Salzkartoffeln | Remoulade | 12,90

**Vier Rostbratwürstchen** | Salzkartoffeln | 9,90

**Bandnudeln** | hausgemachte Tomatensoße | 6,90  
inklusive frisch geriebenem Grana Padano | 8,50

**Hähnchenbrustfilet-Knusper-Nuggets** | wie gewachsen | aus Innenfilet geschnitten |  
Cornflakes-Panade | Pommes Frites | 13,90

---

**Bunter Mini-Salat-Kind** | unser Hausdressing | 1,50

**Gemischtes Gemüse-Kind** | Brokkoli-Blumenkohl-Karotten | Sc. Hollandaise | 1,50

---

## Vegetarisch

### **Große Kartoffel**

hausgemachter Kräuterquark | frischer gemischter Salat mit Hausdressing | 16,90

### **Bandnudeln & Tomatensoße**

hausgemachte Tomatensoße | Basilikum-Öl | frisch geriebener Grana Padano | 14,90

### **Kartoffel-Gemüse-Gratin**

mit hausgemachter Tomatensoße | Sauce Hollandaise | Gouda | 15,90

### **Frische gebratene Champignons**

hausgemachter Knobi-Dip | unser Gewürzbutter-Baguette | 14,90

### **Kartoffeltopf** (alternativ auch Reis oder Bandnudeln wählbar)

mit fruchtig-würziger Tomatensoße | hiesigen Kartoffeln | Kirschtomaten | feine Zwiebeln | Knoblauch | Brokkoli | Champignons | unser Kräuterquark-Topping | 18,90

### **Gratinierter Ziegenkäse**

zwei Ziegenweichkäse-Taler mit Honig gratiniert | auf Blattsalate-Bett | Kirschtomaten | Balsamico-Creme und/oder Himbeeressig | frisches Baguettebrot | 21,90

• zusätzlich mit Walnüssen | 2,-

### **Bandnudeln & Spinat**

hausgemachte Gorgonzolasoße | Blattspinat mit Knoblauch und feinen Zwiebeln | Kirschtomaten | 16,90

---

# Fisch\*



## Wahlweise servieren wir **eine** der Beilagen zu den Gerichten

- Ofenkartoffel mit Kräuterquark I + 1,50	- Bandnudeln	- Krokettchen	- Reis
- kleiner gem. Salat mit Dressing I +2,50	- Salzkartoffeln	- Pommes Frites	
- buntes Gemüse mit Sc. Hollandaise I + 2,50	- Bratkartoffeln	- Gewürzbutter Baguette	

## Filets

\***Kabeljaufillet** I 24,50

\***Lachsfilet** I 26,90

\***Rotbarschfilet** I 24,90

\***Zanderfilet** I 26,50

\***Schollenfilet** I 25,90

\***Seelachsfilet** I 19,90

## \*Extras:

- Gebratene Speckwürfel I + 4,50
- 50g frische Nordsee-Krabben I + 9,90
- Black Tiger Garnelen-Spieß I + 8,-

## \*Soßen, Dips und Butter

- Pfefferrahmsoße
- Remoulade
- Senfsoße
- Dillrahmsoße
- Knoblauch-Dip
- Sauce Hollandaise
- Gorgonzolasoße
- Unser Kräuterquark
- Hausgemachte Gewürzbutter I je 2,-

\*Preise nur in Verbindung mit diesen Gerichten

---

## Matjes

### Tönninger Matjes mit frischen Zwiebeln

Matjesfilets aus nachhaltiger Fischerei I 19,90

#### • **Hausfrauenart**

Matjesfilets I mit Apfel-Sahne-Zwiebelsoße I + 3,00

#### • **Lord Nelson**

Matjesfilets I mit Preiselbeer-Sahne I + 2,00

---

### Bratheringsfilets mit frischen Zwiebeln

Sauer eingelegt I 19,90

---

## Kalte Platte

Tönninger Matjesfilet mit Zwiebeln, Bratheringsfilet und Sauerfleisch, dazu reichen wir  
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Remoulade I 25,90



## **Rotbarschfilet überbacken**

Rotbarschfilet gebraten I mit Gouda-Käse & Sc. Hollandaise überbacken I auf hausgemachter Tomatensoße serviert I knusprige Pommes Frites oder eine andere Beilage nach Wahl I 27,90

## **Lachs & Spinat**

Kleine gebratene Lachsfilets I ohne Haut I auf Bandnudeln mit Blattspinat in Rahm I 26,90

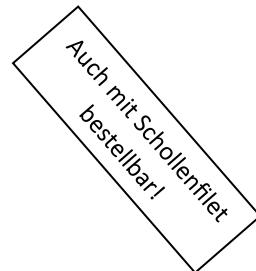
## **Garnelen-Spieße**

Zwei Black Tiger Garnelen-Spieße I in Knoblauchöl gebraten I frischer gemischter Salat mit unserem Hausdressing I unser warmes Gewürzbutter-Baguette I hausgemachter Knobi-Dip I 28,90  
**kleiner Aufpreis:** Sweet-Chili-Soße extra dazu I 2,50

---

## **Große ganze Scholle**

- **Klassisch** auf der Haut gebraten I mit Gräten I ausgenommen I ohne Kopf I 28,90
- **Finkenwerder Art** I mit frischen gebratenen Speckwürfeln I + 4,50\*
- **Büsumer Art** I mit 50g frischen Nordsee-Krabben I + 9,90\*



\*Preise nur in Verbindung mit diesen Gerichten

---

## **Frische Nordsee-Krabben**

### **Schofi-Krabbe überbacken**

Schollenfilets gefüllt mit 50g frischen Krabben I überbacken mit Käse und Sauce Hollandaise I Bratkartoffeln mit frischem gebratenem Speck & Zwiebeln I 34,90

### **Krabbenpfanne Schleswig-Holstein**

Frische Krabben I Rührei von drei Freilandeiern I Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln I in der Eisenpfanne serviert I mit **80g Krabben** 28,90 I mit **100g Krabben** 32,90

### **Haus-Teller "Heiß & Kalt"**

Matjesfilet mit Zwiebelringen I 50g frische Krabben I gebratenes Kabeljaumfilet I Dithmarscher Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln I Remoulade I 33,90

### **Puffer & Krabben**

Drei Kartoffelpuffer I handgemacht I 80g frischen Nordsee-Krabben I bunte Salatbeilage mit unserem Hausdressing I unser Knobi-Dip I 29,90

---



Wählen Sie Ihren kleinen oder großen Lieblings-Teller!

Klein

**Lachs-Teller**

Lachsfilet | Seelachsfilet | Karotten-Brokkoli-Blumenkohl-Gemüse mit  
Sauce Hollandaise | hausgemachte Gewürzbutter | 26,90

**Kleiner Fischteller**

Rotbarschfilet | Seelachsfilet | Salzkartoffeln | Senfsoße | 25,90

---

Groß

**Fisch-Teller "Am Park"  
Beliebter Klassiker**

Schollenfilet | Rotbarschfilet | Seelachsfilet | Salzkartoffeln vom hiesigen  
Bauern | Gewürzbutter aus eigener Herstellung |  
hausgemachte Senfsoße | 29,90

**"Gourmet" Teller**

Lachsfilet mit Haut gebraten | Zanderfilet | Rotbarschfilet | Salzkartoffeln vom  
hiesigen Bauern | Gewürzbutter aus eigener Herstellung |  
hausgemachte Dill-Rahm-Soße | 31,90

**Fisch-Teller "Spezial"**

Zanderfilet | Kabeljaufilet | ein in Knoblauchöl gebratener Black Tiger Garnelen-Spieß |  
unser warmes Gewürzbutter-Baguette | knackig frischer Salat  
mit Hausdressing | unseren Knobi-Dip | 32,90

**Surf & Turf "Steak Duett"**

Lachsfilet auf der Haut gebraten kombiniert mit einem Hüftsteak von der Holsteiner  
Färse oder Rumpsteak mit dem typischen Fettrand gebraten | jeweils 150g |  
Bandnudeln | hausgemachte Pfefferrahm- oder Gorgonzolasoße |  
mit **Rumpsteak** 34,90 | mit **Hüftsteak** 32,90

# Fleisch\*

## Wahlweise servieren wir **eine** der Beilagen zu den Gerichten

- |  |                  |                         |        |
|--|------------------|-------------------------|--------|
| - Ofenkartoffel mit Kräuterquark I + 1,50    | - Bandnudeln     | - Kroketten             | - Reis |
| - kleiner gem. Salat mit Dressing I +2,50    | - Salzkartoffeln | - Pommes Frites         |        |
| - buntes Gemüse mit Sc. Hollandaise I + 2,50 | - Bratkartoffeln | - Gewürzbutter Baguette |        |



### Schwein

#### Sauerfleisch

vom Schwein I aus dem Nacken I ca. 250g I kalt I mit Aspik I ohne Knochen I frische Zwiebelringe I herzhafte Remoulade I 21,90

#### Auswahl vom deutschen Landschwein

##### Wiener Art

paniert I aus dem Schweinelachs geschnitten I 200g I 22,90

##### Hamburger Art

paniert I aus dem Schweinelachs I mit gebratenem Spiegelei I 24,90

##### Schinken-Käse-Schnitzel

paniert I aus dem Schweinelachs I frischer gekochter Schinken I überbacken mit Sauce Hollandaise und Gouda I 26,90

##### Fischers Schnitzel

paniertes Schnitzel I aus dem Schweinelachs I Spiegelei I mit ca. 50g Krabben garniert I 29,90

##### Schweinefilet & Champignons mit Zwiebeln

3-4 Medaillons I 200g I frische gebratene Champignons & Zwiebeln I unser Knoblauch-Dip I 28,90

##### Schweinefilet & Gorgonzola

3-4 Medaillons I 200g I Brokkoli I hausgemachte Gorgonzola-Soße I 29,90

#### Hausgemachte Tomaten-Creme-Suppe

Basilikum-Öl I Sahnehaube I Scheibe Baguette I 7,50

#### Kleiner gemischter Salat mit Hausdressing 6,90



## Filets von Pute oder Hähnchen

### Naturgebraten

200g I Geflügel aus Deutschland I Sauce Hollandaise I 22,90

### Surf'n Turf

Geflügel aus Deutschland I naturgebraten I Black Tiger Garnelen-Spieß I  
Knobi-Dip I 28,90      **kleiner Aufpreis:** Sweet-Chili-Soße extra dazu I 2,50

### Champignons & Zwiebeln

Geflügel I frische gebratene Champignons & Zwiebeln I unser Knoblauch-Dip I 25,90

### Überbacken

Geflügel überbacken mit Sauce Hollandaise und Gouda I Brokkoli mit Sauce Hollandaise I 26,90

---



## Rind

### Meisterfrisch® Steak

von der Holsteiner Färse I 250g I Rumpsteak mit dem typischen Fettrand gebraten oder  
Hüftsteak etwas magerer I hausgemachte Gewürzbutter I **kleiner Aufpreis:** Steak-Soße I 2,50  
mit **Rumpsteak** 29,90 I mit **Hüftsteak** 27,90

### Pfeffersteak

Steak von der Holsteiner Färse I 250g I Rumpsteak mit dem typischen Fettrand gebraten oder  
Hüftsteak etwas magerer I hausgemachte Pfefferrahmsoße I  
mit **Rumpsteak** 32,90 I mit **Hüftsteak** 30,90

### Steak & Gorgonzola mit Brokkoli

Steak von der Holsteiner Färse I 200g I Rumpsteak mit dem typischen Fettrand gebraten oder  
Hüftsteak etwas magerer I hausgemachte Gorgonzolasoße I Brokkoli + Sc. Hollandaise I  
mit **Rumpsteak** 35,90 I mit **Hüftsteak** 32,90

### Surf'n Turf

Steak von der Holsteiner Färse I 200g I Rumpsteak mit dem typischen Fettrand gebraten oder  
Hüftsteak etwas magerer I ein in Knoblauch-Öl gebratener Black Tiger-Garnelen-Spieß I  
hausgemachter Knobi-Dip I **kleiner Aufpreis:** Steak-Soße I 2,50  
mit **Rumpsteak** 36,90 I mit **Hüftsteak** 34,90

### Steak & Champignons mit Zwiebeln

Steak von der Holsteiner Färse I 200g I Rumpsteak mit dem typischen Fettrand gebraten oder  
Hüftsteak etwas magerer I frische gebratene Champignons mit Zwiebeln I hausgemachter  
Knobi-Dip I  
mit **Rumpsteak** 35,90 I mit **Hüftsteak** 32,90

---



## Gemischte Fleischvariationen vom Grill

### Grillteller

Steaks naturgebraten von <sup>®</sup>Meisterfrisch Holsteiner \*Färse, deutscher Pute und deutschem Landschwein mit unserer Gewürzbutter und dazu Pommes Frites

\*mit Rumpsteak 29,90 | \*mit Hüftsteak 28,90

#### Extras:

Gebratene Champignons | 3,50  
Gebratene Champignons & Zwiebeln | 4,50  
Steak-Soße | 2,50

---

### Brauer-Platte

Gebratener Leberkäse mit Spiegelei, zwei Schweinefiletmedaillons und drei Rostbratwürstchen,  
dazu reichen wir

Dithmarscher Bratkartoffeln und süßen sowie mittelscharfen Senf | 27,90

### Lüdde Brauer-Platte

Kleineres Stück gebratener Leberkäse mit Spiegelei, ein Schweinefiletmedaillon und zwei Rostbratwürstchen,  
dazu reichen wir

Dithmarscher Bratkartoffeln und süßen sowie mittelscharfen Senf | 24,90

---

### Filetpfanne

Schweinefiletmedaillon, Hähnchenbrustfilet und Putenbrustfilet,  
dazu reichen wir  
unsere Gewürzbutter, Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln  
sowie buntes Gemüse mit Sauce Hollandaise  
In der Eisenpfanne serviert | 29,90

#### Extras:

Sweet-Chili-Soße | 2,50  
Gebratene Champignons | 3,50  
Gebratene Champignons & Zwiebeln | 4,50  
Steak-Soße | 2,50