

Vorspeisen

Garnelen

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

Ziegenweichkäse

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

- zusätzlich mit Walnüssen I 2,-

Champignons

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

Suppen

Hausgemachte Tomaten-Creme-Suppe

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

Büsumer Krabbensuppe ohne & mit Einlage von frischen Nordsee-Krabben

Sahnehaube I Scheibe frisches Baguettebrot I **ohne** 9,90 I **mit Krabben** 12,90

Frischer bunter Salat

Kleiner gemischter Salat mit unserem Hausdressing I 6,90

Mittel I 9,90

Groß I 15,90

Extras zu Mittel oder Groß:

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

*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 I 21,90

- zusätzlich mit Walnüssen I 2,-

**Alle Preise in € inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer I Gewichtsangaben ca. und roh
Viele Gerichte auch als KLEINERE PORTION bestellbar! Der Preis reduziert sich um 3,-€!*

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



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 | |

Filets

*Kabeljaufilet 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

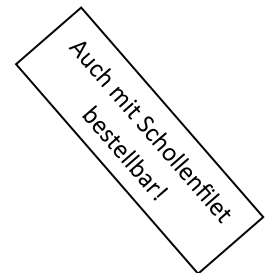
Garnelen-Spieße

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 Kabeljaufilet 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 I Seelachsfilet I Karotten-Brokkoli-Blumenkohl-Gemüse mit
Sauce Hollandaise I hausgemachte Gewürzbutter I 26,90

Kleiner Fischteller

Rotbarschfilet I Seelachsfilet I Salzkartoffeln I Senfsoße I 25,90

Groß

Fisch-Teller "Am Park"

Beliebter Klassiker

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

"Gourmet" Teller

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

Fisch-Teller "Spezial"

Zanderfilet I Kabeljaufilet I ein in Knoblauchöl gebratener Black Tiger Garnelen-Spieß I
unser warmes Gewürzbutter-Baguette I knackig frischer Salat
mit Hausdressing I unseren Knobi-Dip I 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 I jeweils 150g I
Bandnudeln I hausgemachte Pfefferrahm- oder Gorgonzolasoße I
mit **Rumpsteak** 34,90 I 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	
<hr/>	
Kleiner gemischter Salat mit Hausdressing	6,90

**Alle Preise in € inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer I Gewichtsangaben ca. und roh
Viele Gerichte auch als KLEINERE PORTION bestellbar! Der Preis reduziert sich um 3,-€!*



Filets von Pute oder Hähnchen

Naturgebraten

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

Surf'n Turf

Geflügel aus Deutschland | naturgebraten | Black Tiger Garnelen-Spieß |

Knobi-Dip | 28,90 **kleiner Aufpreis:** Sweet-Chili-Soße extra dazu | 2,50

Champignons & Zwiebeln

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

Überbacken

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



Rind

Meisterfrisch® Steak

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

Pfeffersteak

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

Steak & Gorgonzola mit Brokkoli

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

Surf'n Turf

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

Steak & Champignons mit Zwiebeln

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



Gemischte Fleischvariationen vom Grill

Grillteller

Steaks naturgebraten von ®Meisterfrisch Holsteiner *Färsen, 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