

# Suppen

**Geschäumte Krabbensuppe** 9,90 €  
*Flusskrebs & Meersalzbutter*  
*kleines Roggenbrötchen, Meersalzbutter*  
*Enthält Allergene: A, B, D, G*

**Räucherfisch Rahmsuppe** 9,50 €  
*dänisches Sauerteigbrot*  
*und Meerrettichschmand*  
*Enthält Allergene: A, B, D, G*

**Französische Zwiebelsuppe** 8,90 €  
*mit Croûtons und Gruyere*  
*gratiniert*  
*Enthält Allergene: A, B, D, G*

# Röstbrot vom Grill

**Klassisch mit Strauchtomate** 8,90 €  
*Wildkräuter Salat, gehobeltem Parmesan*  
*und Kräuterpesto*  
*Enthält Allergene: A, G, H, J*

**Nordseekrabben & feiner Räucherlachs** 9,90 €  
*Wildkräuter Salat*  
*Enthält Allergene: A, B, D, G, J*

# Vorspeisen

<b>Jakobsmuscheln</b> <i>in Meersalzbutter geschwenkt</i> <i>kleine Blattsalate</i> <i>Orangen-Ingwerdressing</i> <i>Enthält Allergene: A, B, G</i>	16,50 €
<b>Tatar vom Räucherlachs</b> <i>aus hauseigener Räucherei</i> <i>mit frischer Gurke, Dill und roten Zwiebeln</i> <i>marinierte Rauke</i> <i>Baguette</i> <i>Enthält Allergene: A, D, G, J</i>	14,90 €
<b>Wildfang Garnelen</b> <i>in Knoblauch-Kräuterbutter gebraten</i> <i>Stremel Lachs aus eigener Herstellung</i> <i>Wildkräuter Salat</i> <i>Klassische Vinaigrette</i> <i>Enthält Allergene: A, B, G, J</i>	14,90 €
<b>Wildkräuter Salat</b> <i>mit Croûtons</i> <i>Vinaigrette und Joghurtdressing</i> <i>Enthält Allergene: A, G, J</i>	6,90 €
<b>Carpaccio von der gelben Bete</b> <i>heimischer Ziegenfrischkäse</i> <i>Tannenhonig, dänisches Sauerteigbrot</i> <i>Enthält Allergene: A</i>	12,90 €

# Fisch aus dem Fischereihafen

<b>Fischerfrühstück</b>		22,90 €
<i>Nordseekrabben an bunten Salaten, Rührei &amp; Bratkartoffeln</i>	<i>kleine Portion</i>	16,90 €
<i>Enthält Allergene: A, B, C, G, J</i>		
<b>Gebratene Nordsee Limandesfilets &amp; Nordseekrabben</b>		25,90 €
<i>mit Orangen-Pfeffersauce, Geestkartoffeln &amp; Schale Wildkräutersalat</i>	<i>kleine Portion</i>	20,90 €
<i>Enthält Allergene: A, B, C, D, G, J</i>		
<b>Nordisch by Nature</b>		24,90 €
<i>gebratene Filets vom Kutterschellfisch, Zander &amp; Norweger Lachs, dazu Marktgemüse, Krustentiersauce &amp; Meersalz Rosmarin Kartoffeln</i>		
<i>Enthält Allergene: A, B, D, G</i>		
<b>Rotbarsch aus dem Nordmeer</b>		18,90 €
<i>Filets in Eihülle gebraten, Remoulade, Bratkartoffeln, bunte Salate vom Markt mit zweierlei Dressing</i>	<i>kleine Portion</i>	16,90 €
<i>Enthält Allergene: A, C, D, G, J</i>		
<b>Kutterschellfischfilet &amp; Flusskrebse</b>		21,90 €
<i>aus dem Würzsud</i>	<i>kleine Portion</i>	14,90 €
<i>Pommery-Senf-Sauce Geestkartoffeln &amp; Gurkensalat</i>		
<i>Enthält Allergene: A, B, D, G, J</i>		

Sie finden eine Auflistung der Allergene und Zusatzstoffe auf der letzten Seite.

[You can find a list of allergens and additives on the last page.](#)

**Kutterscholle „Aalkate“** 26,90 €  
*ganze Scholle in Butter gebraten,  
Krabben, Speck, Lauchzwiebeln  
Geestkartoffeln, geschmolzene Butter  
Enthält Allergene: A, B, D, G, J*

**Zanderfilet** 24,90 €  
*auf der Haut gebraten,  
Belugalinsen, Kräuterhollandaise  
gebackener Norderneyer Katen Schinken,  
Küstenkartoffeln  
Enthält Allergene: A, B, D, G, J*

## Steak & Filet

**Rumpsteak 250g vom Grill** 28,90 €  
*Meersalz-Pfefferbutter  
und Kräuterbutter,  
Pommes frites  
Wildkräutersalat  
Enthält Allergene: A, C, G, J*

**Surf 'n' Turf 250g** 32,90 €  
*Huftsteak und gegrillte Riesengarnelen,  
Sauce Bearnaise & Pommes frites  
Enthält Allergene: A, B, C, H*

**Filet vom Jungschwein** 23,90 €  
*in Rauchspeck gewickelt  
Thymian-Honig Karotten  
gebackene Meersalz Kartoffeln  
Enthält Allergene: A, B, C, H*

# Vegetarisch

<b>Wildkräuter Salat</b> <i>mit Croûtons</i> <i>Vinaigrette und Joghurtdressing</i> <i>Enthält Allergene: A, G, J</i>	6,90 €
<b>Röstbrot klassisch mit Strauchtomate</b> <i>Wildkräuter Salat, gehobeltem Parmesan</i> <i>und Kräuterpesto</i> <i>Enthält Allergene: A, G, H, J</i>	7,90 €
<b>Carpaccio von der gelben Bete</b> <i>heimischer Ziegenfrischkäse</i> <i>Tannenhonig dänisches Sauerteigbrot</i> <i>Enthält Allergene: A</i>	12,90 €
<b>Herbst Bowl</b> <i>Gnocchi &amp; Hokaido Kürbis</i> <i>in geräuchertem Curryöl geschwenkt</i> <i>Geröstete Mandeln</i> <i>Enthält Allergene: A, C, G, H</i>	14,90 €
<b>Rosmarin Meersalz Kartoffeln</b> <i>Pfannengemüse der Saison</i> <i>Meerrettich Schmand</i> <i>Enthält Allergene: A, G, H</i>	13,90 €

Sie finden eine Auflistung der Allergene und Zusatzstoffe auf der letzten Seite.

[You can find a list of allergens and additives on the last page.](#)

# Dessert

**„Ich will Schokolade“** 9,90 €  
*warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern,  
Mousse au chocolat  
Manufaktur Schokoladen Eiscreme  
Enthält Allergene: A, C, G, H*

**Hausgebackener Apfel Crumble** 7,50 €  
*mit Mandeleiscreme  
Enthält Allergene: A, C, G, H*

**Sylter Rote Grütze** 5,90 €  
*Manufaktur Vanille Eiscreme & Schlagsahne  
Enthält Allergene: A, C, G, H*

**„Schwarzes Vanilleeis & weiße Schokolade“** 6,50 €  
*mit Macarons und Schlagsahne  
Enthält Allergene: A, C, G, H*

**Manufaktur Eiscreme aus Bremerhaven** 5,20 €  
*zwei Kugeln & Macarons  
Enthält Allergene: A, C, G, H*

## **Schokolade**

*Vanille*

*Mandel*

*Schwarze Vanille*

*Erdbeer laktosefrei*

*Mango Laktosefrei*