

Suppen und Vorspeisen

Klares Fischesüppchen mit Einlage ___ 5,90 €

Krabbensuppe mit Sahnehäubchen ___ 6,50 €

Friesische Kartoffelsuppe mit Speck und Wurst ___ 4,90 €

Jacobs „Fofftein“ – Jacobsmuschel, Scampi, Miesmuschel gebraten mit Speck,
dazu Pesto ___ 6,90 €

Vorspeise Matjestatar mit Schwarzbrot und Butter ___ 8,90 €

„Fischers Fru“ – Nordseekrabben, Graved Lachs, Matjestatar, Schwarzbrot
und Butter ___ 10,90 €

Lammschinken, in Wildkräutern gebeizt, mit Salatkräutern, dazu Schwarzbrot
und Butter ___ 10,90 €

Kleiner bunter Salatteller ___ 4,20 €

Krabbengerichte (wenn vorrätig)

*Unsere Nordseekrabben kommen fangfrisch von heimischen Kuttern
und werden von uns frisch ausgepult.*

Nordseekrabben auf Rührei mit Bratkartoffeln ___ 17,90 €

Eiderstedter Krabbenbrot ___ 16,90 €

Portion Krabben mit Baguette und Butter (Vorspeise) ___ 12,90 €

Kleine Portion Krabben als Beilage ___ 4,50 €

Matjes-Spezialitäten

*Für unsere Matjesgerichte verwenden wir Matjesfilets „nordische Art“, serviert mit
grünen Prinzessbohnen und Bratkartoffeln.*

Matjes nach „Hausfrauenart“ mit Äpfeln und Zwiebeln in Rahm ___ 12,90 €

Matjes mit dreierlei hausgemachten Saucen ___ 13,90 €

Matjes in Kapitänrahm mit Nordseekrabben ___ 15,90 €

Unsere Fischspezialitäten

Labskaus nach Originalrezept, mit Spiegelei, Rollmops und Roter Bete ___ 13,90 €

Grüne Heringe, gebraten, mit Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat ___ 11,90 €

Sauer eingelegte Bratheringe, mit Zwiebelringen und Bratkartoffeln ___ 11,90 €

Seelachsfilet paniert, mit hausgemachter Remouladensauce und
Salzkartoffeln ___ 13,50 €

Seelachsfilet gedünstet, in feiner Dillrahmsauce, dazu Salzkartoffeln ___ 12,90 €

Rotbarschfilet gebraten, auf mediterranem Gemüse, mit Bandnudeln ___ 15,90 €

„Pannfisch“ (Rotbarschfilet) mit Pellkartoffeln in Dijon-Senfsauce ___ 14,90 €

Fischpfanne „Smutje“, gebratene Filets (Dorsch, Lachs, Seelachs), garniert mit
Krabben und Muscheln, dazu Kräuterbutter und Bratkartoffeln ___ 15,90 €

Fischpfanne „Springflut“ gedünstete Filets in Rieslingschaumsauce,
garniert mit Nordseekrabben, dazu bunter Reis ___ 15,90 €

„Fischteller Seekiste“ Dorschfilet gegrillt, grüner Hering, Matjes „Hausfrauenart“,
Labskaus, dazu Bratkartoffeln ___ 15,90 €

Schollenfilet gedünstet, mit Krabben, Muscheln und Dillrahm, dazu
Salzkartoffeln ___ 16,90 €

Schollenfilet gebraten, mit Blattspinat, Sauce Hollandaise und
Salzkartoffeln ___ 15,90 €

Kutterscholle, in Speckbutter gebraten, mit Salzkartoffeln ___ 15,50€

Dorsch, an der Gräte gekocht, mit Dijon-Senfsauce und Salzkartoffeln ___ 16,90 €

Dorschfilet, auf der Haut gebraten, mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln ___ 16,90 €

Seezunge, in Butter gebraten, dazu Salzkartoffeln und ein Beilagensalat
Preis nach Gewicht ___ ab 23,90 €

Seezungenfilets auf Blattspinat mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln ___ 19,90 €

Friesengeist-Spieß (bunter Fischspieß mit Speck), brennend serviert,
dazu Pestonudeln ___ 16,90 €

„Nordseeteller“ Graved Lachs, Matjestatar, Scampis, garniert mit Nordseekrabben,
dazu Bratkartoffeln ___ 16,90 €

Scampis gebraten, mit Salatbeilage, Knoblauchsauce und Baguette ___ 15,90 €

Vom Nordstrander Salzwiesenlamm (Schäferei Baumbach)

Eiderstedter Lammsteak „Hofmeister Art“ mit Bohnenbündchen,

Kräuterbutter und Bratkartoffeln ___ 17,90 €

Lamm-Eintopf mit Wirsing, kräftig, fein abgeschmeckt mit Kümmel ___ 9,90 €

Lammbraten in kräftig würziger Sauce, mit Rahmwirsing und

Salzkartoffeln ___ 15,90 €

Lamm-Sülze, aus Schulter und Keule, mit Remouladensauce und

Bratkartoffeln ___ 13,90 €

Geele Köm-Teller, Lammgeschnetzeltes, abgeschmeckt mit „de geele Köm“,

im Reisrand serviert, mit Krabben garniert ___ 15,90 €

Gute Hausmannskost

Erseneintopf, traditionell gekocht, mit Wurst und Baguette ___ 7,90 €

Labskaus nach Originalrezept, mit Spiegelei, Rollmops und Roter Bete ___ 13,90 €

Bauernfrühstück mit Schinkenwürfeln und Gewürzgurke ___ 10,90 €

Drei Spiegeleier mit Speck auf Bratkartoffeln ___ 8,90 €

Deftige Katenrauchmettwurst auf Schwarzbrot ___ 7,90 €

Schweinelendchen in Pfefferrahmsauce, Marktgemüse und Pommes frites

oder Reis ___ 15,90 €

Rumpsteak 250 g mit Champignons, Röstzwiebeln, Marktgemüse, Kräuterbutter und

Bratkartoffeln ___ 18,90 €

Sauerfleisch, aus dem Schweinenacken geschnitten, mit Bratkartoffeln

und Remouladensauce ___ 11,90 €

Schnitzel „Wiener Art“ mit Marktgemüse und Pommes frites ___ 12,90 €

Speck-Carree vom Susländer Schwein, ca. 350 g, mit Vinaigrette-Kartoffelsalat ___

18,90 €

Salate und Vegetarisches

Bunter Salat mit ...

kleinen Lammkoteletts ___ 13,90 €

gebratenen Hähnchenbrustfilets ___ 13,90 €

gebackenen Mozzarella-Sticks ___ 10,90 €

frischen Nordseekrabben ___ 13,90 €

Gartengemüse, in der Pfanne geröstet, mit buntem Reis
und Kräuterrahm ___ 11,90 €

Teigtaschen gefüllt mit Feigen und Pecorino, dazu Wok-Gemüse ___ 12,90 €

Deftiges Käsebrot mit Salatgarnitur ___ 6,90 €

*Zu unseren Salaten reichen wir unser Hausdressing,
wahlweise auch hausgemachtes Joghurt-Dressing.*

Kinderteller

Fünf Minifrikadellen mit Pommes frites und Salatbeilage ___ 5,90 €

Kinder-Schweineschnitzel, paniert, mit Gemüse und Pommes frites ___ 7,20 €

Ein Paar Wiener Würstchen mit Pommes frites ___ 5,90 €

Pfannkuchen mit Apfelmus ___ 5,90 €

Kartoffelpuffer mit Apfelmus ___ 4,50 €

Kinder-Hähnchenbrustfilet, natur gebraten, mit Gemüse
und Pommes frites ___ 7,50 €

Kinder-Seelachsfilet, gedünstet, mit Dillrahmsauce und Salzkartoffeln ___ 6,50 €

Kinder-Seelachsfilet, paniert, mit Pommes Frites ___ 6,20 €

Nudeln mit Tomatensauce ___ 4,50 €