

Bitte registrieren Sie sich mit dem QR-Code in der luca-App ein, damit Ihre Daten erfasst werden.
Alternativ auch gerne analog. Vielen Dank!



Aperitif

	€
Kir Royale 0.1l	7
Sekt mit Hibiskusblüte 0,1l	8
Aperol „Spritz“ 0,2l	8
Inge oder Hugo 0,2l	8
Sherry 5cl, cream, medium, dry	6
Portwein 5cl	6
Martini 5cl, bianco, rosso, extra dry	6
Campari 4cl mit Orangensaft	8
Hendricks Gin 4cl mit Tonic 0,25l	10

Sekt & Champagner

Sekt trocken 0,1l	4
Prosecco D.O.C. 0,1l	7
0,75l	42
Grünschnabel (alkoholfrei) 0,1l	4
0,75l	29
Moet Chandon 0,2l	28
Pommery brut 0,75l	85
Veuve Clicquot brut 0,75l	8

Vorspeisen & Suppen

Krabbencocktail <i>Toast</i> <i>Butter</i> ²	€ 14
hausgeräucherter Lachs ⁷ <i>Sahnemeerrettich</i> <i>Toast</i> <i>Butter</i>	12
Geeiste Gurkensuppe <i>Nordseekrabben</i> <i>Schmand</i>	9,5

Aalspezialitäten & Fischgerichte

Räucheraalfilets ⁷ <i>Rührei</i> <i>Schwarzbrot</i> o. <i>Bratkartoffeln</i> ⁷	27
Aal in Dillgelee <i>Bratkartoffeln</i> ⁷	27
gebratener Aal <i>zerlassene Butter</i> <i>Salzkartoffeln</i> <i>Dillgurkensalat</i>	29
Kapitänsteller (kalt) <i>Krabben</i> <i>Shrimps</i> <i>Aal</i> <i>Lachs</i> <i>Forellenfilet</i> <i>Rührei</i> <i>Bratkartoffeln</i> ^{2,7}	26
Büsumer Krabben <i>Rührei</i> <i>Bratkartoffeln</i> ^{2,7} o. <i>Toast</i> <i>Butter</i>	25
gebratene Edelfischfilets <i>Scampo</i> <i>Salat</i> <i>Pfifferlinge</i> <i>Himbeervinaigrette</i> <i>Baguette</i> <i>Butter</i>	28,5

Neuer Matjes

- <i>Bohnen Specktippe Salzkartoffeln</i>	23,5
- <i>Curry-, Hausfrauensauce Preiselbeersahne Bratkartoffeln</i>	23,5
- <i>Hausfrauensauce, Bratkartoffeln</i>	18
- <i>Honig-Senf-Dillsauce Rote Beete Salzkartoffeln</i>	22
<i>gebratenes Steinbeißer Pfifferlingsgemüse Pfifferlingsrahm Salzkartoffeln</i>	28
<i>Scholle „Büsumer Art“ Nordseekrabben Speck Champignons Speck-Kartoffelsalat^{2,7}</i>	26
<i>Nordseescholle Speck-Kartoffelsalat^{2,7}</i>	22
<i>Forelle „Müllerin Art“ o. „blau“ Sahnemeerrettich zerlassene Butter Salzkartoffeln Salatvariation</i>	26
<i>gegrillter Lachs Kräuterbutter Ofenkartoffel Salatvariation⁴</i>	25
<i>Hamburger Pannfisch gebratene Edelfischfilets Pommery-Senfsauce kleine Gemüse Bratkartoffeln</i>	26
<i>Seezunge „Müllerin Art“ Zitronenbutter Salzkartoffeln Salatvariation</i>	55

FLEISCHGERICHTE

Rumpsteak 220g <i>Steakbrot</i>	21
Lammfilets 200g <i>Kräuterbutter</i> <i>Ofenkartoffel Salatvariation</i>	28
Roastbeef kalt <i>Salatbouquet Remouladensauce</i> <i>Bratkartoffeln</i>	19,5

Beilagen

Mais	3,5	Schwenkgemüse	4
Ofenkartoffel	3,8	Champignons	4
Pommes frites	4	Salatvariation	4
Kartoffelkrapfen	3,5	Dill-Gurkensalat	4,5
Pfeffersauce	3,5	Domino-Reis	3
Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck ⁷	4,8		

KINDERGERICHTE

	€
Ofenkartoffel <i>Nordseekrabben</i>	9,5
kleines Putensteak o. Fischfilet <i>Pommes frites</i>	9,5

DESSERT

Marinierte Erdbeeren <i>Vanilleeis</i>	6
„Nussknacker“ <i>Walnusseis</i> <i>Eierlikör</i> <i>Schlagsahne</i>	9
Rote Grütze <i>Vanilleeis</i>	7
2 Kugeln Vanilleeis <i>heiße Himbeeren</i> <i>Schlagsahne</i>	8,5
2 Kugeln Vanilleeis <i>Schokoladensauce</i> <i>Schlagsahne</i>	8
Café Afogato <i>Vanilleeis</i> <i>doppelter Espresso</i>	6

Sollte es Fragen zur Allergenkezeichnung im Rahmen der EU-Verordnung Nr. 1169/2011 geben, fragen Sie nach einer speziellen Speisekarte.

Geräucherter Aal, Forelle und Lachs, Aal in Dillgelee, Nordseekrabben, Fischplatten und unsere Weine im Außer-Haus-Verkauf. Sie können gerne Ihre Wünsche im Restaurant aufgeben.

KAFFEE- & TEESPEZIALITÄTEN €

Cafe Creme,	3
<i>der aromatische Kaffee aus 100% Arabica-Bohnen mit dem feinen und sinnlichen Geschmack</i>	
Espresso,	3
<i>der Starke mit dem kräftigen, intensiven Geschmack</i>	
Espresso doppelt	4,5
<i>der große Schwarze</i>	
Espresso Macchiato,	3,2
<i>Espresso mit kleiner Milchschaumhaube</i>	
Cappuccino,	3,5
<i>kräftiger Espresso mit heißer Milch und Crema</i>	
Milchkaffee,	4
<i>der feine Cafe Creme mit heißer Milch und Crema</i>	
Latte Macchiato,	4,5
<i>der geschichtete mit kräftigem Espresso, heißer Milch und Milchschaumhaube</i>	
Schokolade,	4,5
<i>feine Schokoladenflocken mit Crema</i>	
Pharisäer	7,5
<i>40 % Rum mit braunem Zucker, extrastarkem Cafe Creme und Sahnehaube</i>	
Irish Coffee	7,5
<i>40% Tullamore Dew Whiskey mit braunem Zucker, extrastarkem Cafe Creme und Sahnehaube</i>	

Gschwendner Tee Glas / Kännchen
3 / 4,5

Schwarztee:
Assam Mangalam | Darjeeling Pussimbing | Earl Grey

Kräutertee: *Gourmet Kräutertee | Minze | Kamille*

Grüner Tee: *China Wuyuan Jasmine*

Aromatisierter weißer Tee: *Lemon Vanilla*

Früchtetee: *heiss | innig*

GETRÄNKE

Fassbier		€	€
Kulmbacher Reichelbräu	0,3l	4,4	0,4l 4,8
Jever Pils	0,3l	4,6	0,4l 5
Duckstein	0,3l	4,9	0,5l 6
Alster	0,3l	4	0,4l 4,5

Flaschenbiere

	€
Erdinger Hefeweizen	0,5l 5
Erdinger Kristall	0,5l 5
Kapuziner dunkel	0,5l 5

Alkoholfreie Biere

	€
Jever Fun	0,33l 3,5
Clausthaler	0,33l 3,5
Erdinger Hefeweizen	0,5l 5,5

Alkoholfreie Getränke

	€	€
Magnus Imperial feinperlig	0,25l 2,9	0,75l 6,5
Magnus Imperial still	0,25l 2,9	0,75l 6,5
Coca Cola ^{1,3,5}	0,3l 3,5	0,4l 4,5
Coca Cola Zero ^{1,3,5,8}	0,3l 3,5	0,4l 4,5
Sprite ³	0,3l 3,5	0,4l 4,5
Fanta ^{1,3}	0,3l 3,5	0,4l 4,5
Spezi ^{1,3,5}	0,3l 3,5	0,4l 4,5
Schweppes Ginger Ale ¹	0,2l 3,5	
Schweppes Tonic Water	0,2l 3,5	
Schweppes Bitter Lemon ⁶	0,2l 3,5	
Apfelsaftschorle naturtrüb	0,3l 3,5	0,4l 4,5
Kirsch-, Bananensaft	0,3l 3,8	0,4l 4,5
Rhabarbersaftschorle	0,33l 4	
Tomatensaft	0,2l 3,5	

Diverse Säfte und Nektare

Apfel- (naturtrüb) Orangen- und Traubensaft	€
Ananas-, Maracuja-, Kirsche-, Bananen- und Johannisbeernektar,	0,3l 3,5 0,4l 4,9

¹ Farbstoff, ² Konservierungsstoff, ³ Antioxidationsmittel, ⁴ Geschmacksverstärker,
⁵ koffeinhaltig, ⁶ chininhaltig, ⁷ nitrithaltig, ⁸ Phenylalaninquelle, ⁹ geschwefelt

OFFENE WEINE

0,2l

DEUTSCHLAND

RHEINGAU 2019	Weingut Schloss Schönborn, Riesling, trocken	8,5
NAHE 2018	Weingut Bamberger Cuvee, No.5, halbtrocken	7,5
RHEINHESSEN 2019	Fritz's Rosé Familie Hasselbach	8,5
FRANKEN 2018	Winzer Sommerach, Silvaner trocken	8,5
PFALZ 2019	Studier Heroldrebe Rosé halbtrocken	8
BADEN 2019	Winzerverein Oberrotweil, Grauburgunder trocken	8,5

ÖSTERREICH

KREMSTAL 2019	Weingut Sepp Moser Grüner Veltliner Bio Demeter	11
2018	Weingut Sepp Moser Blauer Zweigelt trocken	9

ITALIEN

VENETIEN 2019	Terre al Piano, Chardonnay, trocken	8,5
------------------	-------------------------------------	-----

WÜRTTEMBERG 2018	Weingut Sonnenhof Trollinger /Lemberger QbA feinherb	8
---------------------	---	---

FRANKREICH

LANGUEDOC 2017	Chateau Seigneurie de Muriel Coteaux du Languedoc	9
-------------------	---	---

SPANIEN

2017	Bodega Vina Sardasol Tempranillo, trocken	7
------	---	---

FLASCHENWEINE

DEUTSCHLAND		0,75l
MOSEL 2019	Dr. Loosen Riesling, trocken	31,5
RHEINHESSEN 2018	Weingut Gunderloch, Familie Hasselbach Riesling Kabinett feinherb	30
PFALZ 2019	Knipser, Laumersheimer Kapellenberg Riesling, trocken	29,5
2019	Studier, Sauvignon Blanc	30
BADEN 2019	WG. Oberrotweiler Grauer Burgunder, trocken	29
2019	Weinhaus Heger Grauer Burgunder, trocken	30
SÜDAFRIKA		
2019	Du Toitskloof, Sauvignon Blanc	30
2018	Pinotage Kleine Zalze, trocken	32
ITALIEN		
2017	Mara Valpolicella DOC Superiore Ripasso Cesari	35
2019	Primitivo, Feudo di Santa Croce, trocken	30
2017	Nero D`Avola, Feudo Maccari, trocken	31

Sollte ein Jahrgang vergriffen sein,
so servieren wir Ihnen den Nachfolgejahrgang.

SPIRITUOSEN

	€		€
			2cl
Aalborger Jubiläumsaquavit	3,9	Linie Aquavit	3,9
Malteser	3,7	Helbing Kümmel	3,5
Bismarck Korn	3,5	Rusch Korn	3,5
Wodka	3,5	Genever rot / weiß	3,5
Ouzo	3,2	Bommerlunder	3,2
Jägermeister	3,5	Averna	3,8
Ramazotti	3,8	Fernet Branca	3,8
Fernet Menta	3,8	Underberg	3
Gammeldansk	3,5	Cynar	3,5
Sambuca	3,8		
Remy Martin V.S.O.P.	5,5		
Hennessy	6,5		
Bourbon Jim Beam	5		
Scotch Johnnie Walker Red Label	5		
Dimple	5		
GRAPPA			SIBONA
di Chardonnay, di Barbera, di Moscato, di Nebbiolo, di Barolo	6,5		
Riserva di Madeira, di Porto, di Whisky, di Sherry	7,5		
NONINO di Chardonnay, di Moscato	7,5		
BONOLLO Amarone Barrique	8		
ZIEGLER EDELBRÄNDE			
Mirabellenbrand	9	Williams-Birnen-Brand	7,5
Waldhimbeergeist	9	Alte Zwetschge	9
Kirschwasser Nr.1	15		
SCHLADERER			Obstler,
Himbeergeist, Kirschwasser, Williams-Birne	4		
ELSÄSSER OBSTGEIST			
Mirabelle, Williamsbirne, Kirschwasser, Marille, Vieille Prune Geist			5,5
Marillenschnaps von Bailoni			6,5