

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	85

SAISONALE SPEISEKARTE €

Cremesuppe vom Muskatkürbis | Nordseekrabben 9,5

gebratene Edelfischfilets | Scampo | Salat | Pfifferlinge
Himbeervinaigrette | Baguette | Butter 28,5

gebratenes Filet vom Steinbeißer | Pfifferlingsgemüse
Kräuterschaum | Salzkartoffeln 28

Roastbeef kalt | Salatbouquet | Remouladensauce
Bratkartoffeln 19,5

Vegetarisch: Linguini | Pfifferlingsgemüse 17,5

Warme Cassisfeigen | Vanilleeis | Sabayon 9,5

Bitte wählen Sie ab 6 Personen möglichst einheitlich, um Verzögerungen zu vermeiden. Änderungswünsche werden mit 2€ pauschal berechnet.

Sollte es Fragen zur Allergenkennzeichnung im Rahmen der EU-Verordnung Nr. 1169/2011 geben, fragen Sie gerne die Servicemitarbeiter.

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

Vorspeisen

½ Dutzend Austern <i>Chesterbrot</i>	19,5
Aalvariation ⁷ <i>Brotauswahl</i> <i>Butter</i>	14
Krabbencocktail <i>Toast</i> <i>Butter</i> ²	14
hausgeräucherter Lachs ⁷ <i>Sahnemeerrettich</i> <i>Toast</i> <i>Butter</i>	12

Suppe

Büsumer Krabbensuppe <i>Nordseekrabben</i>	9,5
Hamburger Aalsuppe ^{9,7}	8
Tomatensuppe <i>Speck</i> <i>Basilikumsahne</i>	7

Aalspezialitäten

hausgeräucherter Aal je nach Gewicht ab <i>Schwarzbrot o. Bratkartoffeln</i> <i>anschließendes Händewaschen</i> <i>Korn aus dem Zinnlöffel</i>	35
Räucheraalfilets ⁷ <i>Rührei</i> <i>Schwarzbrot o. Bratkartoffeln</i> ⁷	27
Aal in Dillgelee <i>Bratkartoffeln</i> ⁷	27
gedünsteter Aal <i>Dillsauce</i> <i>Salzkartoffeln</i> <i>Dillgurkensalat</i>	29
gebratener Aal <i>zerlassene Butter</i> <i>Salzkartoffeln</i> <i>Dillgurkensalat</i>	29

Fischgerichte	€
Kapitänsteller (kalt) <i>Krabben Shrimps Aal Lachs Forellenfilet Rührei Bratkartoffeln^{2,7}</i>	26
Büsumer Krabben <i>Rührei Bratkartoffeln^{2,7} o. Toast Butter</i>	25
geräucherter Lachs ⁷ <i>Bratkartoffeln⁷ o. Toast Butter</i>	
Matjes <i>Hausfrauensauce Bratkartoffeln⁷</i>	18
Scholle „Büsumer Art“ <i>Nordseekrabben Speck Champignons Speck-Kartoffelsalat^{2,7}</i>	26
Nordseescholle <i>Speck-Kartoffelsalat^{2,7}</i>	22
Forelle „Müllerin Art“ o. „blau“ <i>Sahnemeerrettich zerlassene Butter Salzkartoffeln Salatvariation</i>	26
gedünsteter Lachs <i>Dillsauce Salzkartoffeln Salatvariation⁴</i>	25
gegrillter Lachs <i>Kräuterbutter Ofenkartoffel Salatvariation⁴</i>	25
Fischteller „Neptun“ <i>Aal Zander Thunfisch Lachs Kräuterbutter Ofenkartoffel</i>	26
Hamburger Pannfisch <i>gebratene Edelfischfilets Pommery-Senfsauce kleine Gemüse Bratkartoffeln</i>	26
gegrilltes Thunfischsteak <i>Zwiebeln Kräuterbutter Ofenkartoffel</i>	29

€

gebratenes Zanderfilet | *glasierte Apfelspalten*
Curryschaum | *Dominoreis* 26

Seezunge „Müllerin Art“ | *Zitronenbutter*
Salzkartoffeln | *Salatvariation* 55

FLEISCHGERICHTE

Rumpsteak 220g | *Steakbrot* 21

Pfeffersteak 220g | *Pfefferrahmsauce* | *Steakbrot* 23

Rinderfilet 220g | *Kräuterbutter* | *Steakbrot* 30

Lammfilets 200g | *Kräuterbutter*
Ofenkartoffel | *Salatvariation* 28

Putenbrust 220g | *Steakbrot* 17

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

	€
kleines Putensteak o. Fischfilet <i>Pommes frites</i>	9,5
Kindernudeln <i>Tomatensauce</i> <i>Parmesan</i>	5,5

DESSERT

Creme Brûlée <i>Passionsfruchtsorbet</i>	9,5
Apfelstrudel <i>Vanillesauce</i>	6,5
Rote Grütze <i>Vanilleeis</i>	7
„Nussknacker“ <i>Walnusseis</i> <i>Eierlikör</i> <i>karamalisierte Walnüsse</i> <i>Schlagsahne</i>	9
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

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

WÜRTTEMBERG
2018 Weingut Sonnenhof
Trollinger /Lemberger QbA feinherb 8

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

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