

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 | Sahnespitzkohl  
Pilzvariation | Salzkartoffeln 29,5

Roastbeef kalt | Salatbouquet | Remouladensauce  
Bratkartoffeln 19,5

Vegetarisch: Linguini | Pilzgemüse 17,5

---

Griessflammerie auf Zwetschgenkompott 8

*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 <sup>7</sup>   <i>Brotauswahl</i>   <i>Butter</i>	14
Krabbencocktail   <i>Toast</i>   <i>Butter</i> <sup>2</sup>	14
hausgeräucherter Lachs <sup>7</sup> <i>Sahnemeerrettich</i>   <i>Toast</i>   <i>Butter</i>	12

## Suppe

---

Büsumer Krabbensuppe   <i>Nordseekrabben</i>	9,5
Hamburger Aalsuppe <sup>9,7</sup>	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 <sup>7</sup> <i>Rührei</i>   <i>Schwarzbrot o. Bratkartoffeln</i> <sup>7</sup>	27
Aal in Dillgelee   <i>Bratkartoffeln</i> <sup>7</sup>	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<sup>2,7</sup></i>	26
Büsumer Krabben <i>Rührei   Bratkartoffeln<sup>2,7</sup> o. Toast   Butter</i>	25
geräucherter Lachs <sup>7</sup>   <i>Bratkartoffeln<sup>7</sup> o. Toast   Butter</i>	
Matjes   <i>Hausfrauensauce   Bratkartoffeln<sup>7</sup></i>	18
Scholle „Büsumer Art“   <i>Nordseekrabben Speck   Champignons   Speck-Kartoffelsalat<sup>2,7</sup></i>	26
Nordseescholle   <i>Speck-Kartoffelsalat<sup>2,7</sup></i>	22
Forelle „Müllerin Art“ o. „blau“ <i>Sahnemeerrettich   zerlassene Butter   Salzkartoffeln Salatvariation</i>	26
gedünsteter Lachs <i>Dillsauce   Salzkartoffeln   Salatvariation<sup>4</sup></i>	25
gegrillter Lachs   <i>Kräuterbutter Ofenkartoffel   Salatvariation<sup>4</sup></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* 26  
*Curryschaum* | *Dominoreis*

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

## 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 <sup>7</sup>	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
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

Flaschenbiere		€	Alkoholfreie Biere		€
Erdinger Hefeweizen	0,5l	5	Jever Fun	0,33l	3,5
Erdinger Kristall	0,5l	5	Clausthaler	0,33l	3,5
Kapuziner dunkel	0,5l	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 <sup>1,3,5</sup>	0,3l	3,5	0,4l 4,5
Coca Cola Zero <sup>1,3,5,8</sup>	0,3l	3,5	0,4l 4,5
Sprite <sup>3</sup>	0,3l	3,5	0,4l 4,5
Fanta <sup>1,3</sup>	0,3l	3,5	0,4l 4,5
Spezi <sup>1,3,5</sup>	0,3l	3,5	0,4l 4,5
Schweppes Ginger Ale <sup>1</sup>	0,2l	3,5	
Schweppes Tonic Water	0,2l	3,5	
Schweppes Bitter Lemon <sup>6</sup>	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

<sup>1</sup> Farbstoff, <sup>2</sup> Konservierungsstoff, <sup>3</sup> Antioxidationsmittel, <sup>4</sup> Geschmacksverstärker,  
<sup>5</sup> koffeinhaltig, <sup>6</sup> chininhaltig, <sup>7</sup> nitrithaltig, <sup>8</sup> Phenylalaninquelle, <sup>9</sup> 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	Dr. Loosen Riesling, trocken	31,5
2019		
RHEINHESSEN	Weingut Gunderloch, Familie Hasselbach	30
2018	Riesling Kabinett feinherb	
PFALZ	Knipser, Laumersheimer Kapellenberg	29,5
2019	Riesling, trocken	
2019	Studier, Sauvignon Blanc	30
BADEN	WG. Oberrotweiler Grauer Burgunder, trocken	29
2019		
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