

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 5 cl, 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 frischen Waldbärlauch | Nordseekrabben 9,9

gebratene Edelfischfilets | Scampo | Frühlingssalat
Balsamicovinaigrette | Baguette | Butter 27,5

gebratene Stinte 19,9
Dillgurkensalat | Kartoffelbeilage nach Wahl

gebratenes Filet vom Steinbeißer | Bärlauchrisotto
Spargelgemüse 29

Roastbeef kalt | Salatbouquet | Remouladensauce
Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck⁷ 19,9

vegetarisch: Linguini | Spargelgemüse | Bärlauchpesto 16,5

Käseeierlikörtörtchen 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 | *Chesterbrot* 22

Aalvariation⁷ | *Brotauswahl* | *Butter* 15

Krabbencocktail | *Toast* | *Butter*² 16

hausgeräucherter Lachs⁷ 15
Sahnemeerrettich | *Toast* | *Butter*

Suppe

Büsumer Krabbensuppe | *Nordseekrabben* 9,5

Hamburger Aalsuppe ^{9,7} 9

Tomatensuppe | *Speck* | *Basilikumsahne* 8

Aalspezialitäten

hausgeräucherter Aal je nach Gewicht ab 37
Schwarzbrot o. Bratkartoffeln
anschließendes Händewaschen | *Korn aus dem Zinnlöffel*

Räucheraalfilets⁷ 30,5
Rührei | *Schwarzbrot o. Bratkartoffeln*⁷

Aal in Dillgelee | *Bratkartoffeln*⁷ 30,5

gedünsteter Aal 30,5
Dillsauce | *Salzkartoffeln* | *Dillgurkensalat*

gebratener Aal 30,5
zerlassene Butter | *Salzkartoffeln* | *Dillgurkensalat*

Fischgerichte €

Kapitänsteller (kalt) 28

*Krabben | Shrimps | Aal | Lachs | Forellenfilet | Rührei |
Bratkartoffeln ^{2,7}*

Büsumer Krabben 27

Rührei | Bratkartoffeln ^{2,7} o. Toast | Butter

geräucherter Lachs⁷ | Bratkartoffeln⁷ o. Toast | Butter 25

Matjes | Hausfrauensauce | Bratkartoffeln⁷ 19

Scholle „Büsumer Art“ | Nordseekrabben 28
Speck | Champignons | Speck-Kartoffelsalat^{2,7}

Nordseescholle | Speck-Kartoffelsalat^{2,7} 24

Forelle „Müllerin Art“ o. „blau“ 27
*Sahnemeerrettich | zerlassene Butter | Salzkartoffeln
Salatvariation*

gedünsteter Lachs 29
Dillsauce | Salzkartoffeln | Salatvariation⁴

gegrillter Lachs | Kräuterbutter 29
Ofenkartoffel | Salatvariation⁴

Fischteller „Neptun“ Aal | Zander | Thunfisch | Lachs 27
Kräuterbutter | Ofenkartoffel

Hamburger Pannfisch | gebratene Edelfischfilets 28,5
Pommery-Senfsauce | kleine Gemüse | Bratkartoffeln

gegrilltes Thunfischsteak | Zwiebeln 32
Kräuterbutter | Ofenkartoffel

€

gebratenes Zanderfilet | *glasierte Apfelspalten* 28
Curryschaum | *Dominoreis*

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

FLEISCHGERICHTE

Rumpsteak 220g | *Steakbrot* 26

Pfeffersteak 220g | *Pfefferrahmsauce* | *Steakbrot* 27

Rinderfilet 220g | *Kräuterbutter* | *Steakbrot* 34

Lammfilets 200g | *Kräuterbutter*
Ofenkartoffel | *Salatvariation* 32

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>	6

DESSERT

Creme Brûlée <i>Passionsfruchtsorbet</i>	10,5
Rote Grütze <i>Vanilleeis</i>	8
„Nussknacker“ <i>Walnusseis</i> <i>Eierlikör</i> <i>karamalisierte Walnüsse</i> <i>Schlagsahne</i>	9,5
2 Kugeln Vanilleeis <i>heiße Himbeeren</i> <i>Schlagsahne</i>	9
2 Kugeln Vanilleeis <i>Schokoladensauce</i> <i>Schlagsahne</i>	8,5
Café Affogato <i>Vanilleeis</i> <i>doppelter Espresso</i>	7

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 *Schokoladensauce | Schlagsahne*

Fassbier

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

Flaschenbiere

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

Alkoholfreie Biere

	€
Jever Fun	0,33l 4
Clausthaler	0,33l 4
Erdinger Hefeweizen	0,5l 5,5

Alkoholfreie Getränke

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

Diverse Säfte und Nektare

Apfel- (naturtrüb) Orangen- und Traubensaft	€
Ananas-, Maracuja-, Kirsche-,	
Bananen- und Johannisbeernektar,	0,3l 3,8
	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 2020 Allendorfs, Riesling, trocken 8,5

MOSEL 2020 Dr. Loosen, Riesling, feinherb 8,5

RHEINHESSEN 2020 Fritz's Rosé Familie Hasselbach 8,5

FRANKEN 2020 Winzer Sommerach, Silvaner trocken 8,5

PFALZ 2020 Studier Heroldrebe Rosé halbtrocken 8,5

BADEN 2020 Oberrotweiler Grauer Burgunder, trocken 9

WÜRTTEMBERG 2019 ● Weingut Sonnenhof
Trollinger /Lemberger QbA feinherb 8,5

ÖSTERREICH

KREMSTAL 2020 Weingut Sepp Moser
Grüner Veltliner Bio Demeter 11

2019 ● Weingut Sepp Moser Blauer Zweigelt trocken 9

ITALIEN

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

FRANKREICH

LANGUEDOC 2019 ● Chateau Seigneurie de Muriel Coteaux du Languedoc 9

SPANIEN

2018 ● Bodega Vina Sardasol Tempranillo, trocken 8

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

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
Walnuss	12	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