

Aperitif

Sekt trocken 0,1l	5
Crémant Grande Réserve rosé brut 0,1l	8,5
Prosecco D.O.C. 0,1l	7,5
Kir Royal 0.1l	7
Hibiskusblüte mit Sekt, trocken 0,1l	9
Aperol „Spritz“ 0,2l 1	9
Lillet 4cl Wild Berry 0,2l 1	9
Portwein weiß 4cl mit Tonic 0,25l 1	10
Campari 4cl mit Orangensaft 0,2l 1	8,5
Hendricks Gin 4cl mit Tonic 0,25l	10
Sherry 5cl, cream, medium, dry	6
Portwein 5cl rot oder weiß	6
Martini 5cl, bianco, rosso, extra dry,	6
Martini florial alkoholfrei	6,5

Champagner

Moet Chandon 0,2l	38
Moet Chandon 0,75l	85
Pommery brut 0,75l	80
Veuve Clicquot brut 0,75l	95

a=glutenhaltige Getreide b=Krebstiere c=Eierzeugnisse d=Fische E=Erdnüsse f=Soja g=Milcherzeugnisse
h=Schalenfrüchte i=Sellerie j=Senf k=Sesamsamen l=Schwefeldioxid und Sulfite m=Lupinen 1=Farbstoff
2=mit Antioxidationsmittel 3=mit Geschmacksverstärker 6=geschwefelt 7=Süßungsmitteln
8=enthält Phenylalaninquelle 9=chininhaltig 10=koffeinhaltig 12=Konservierungsstoff

Saisonale Karte

	€
Cremesuppe vom frischen Waldbärlauch	9
Spargelcremesuppe	7,5
<hr/>	
Deutscher Stangenspargel	
- natur zerlassene Butter oder Sc. Hollandaise Petersilienkartoffeln	21,5
- Holsteiner Katenschinken	30
- geräucherter Lachs	34
- gebratenes Lachsfilet	35
Zanderfilet aus der Butterpfanne <i>karamellierte Apfelspalten Curryschaumsauce Dominoreis a,g</i>	34
gebratene Edelfischfilets und Black Tiger Garnele <i>bunter Salat Balsamicovinaigrette Baguette Butter</i>	32
vegetarisch: Spargelgemüse Bärlauchpesto Linguini	22
<hr/>	
Eierlikörmousse <i>Erdbeer-Rhabarberkompott</i>	9

*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!*

Beilagenänderungen werden pauschal mit 2 € berechnet.

a=glutenhaltige Getreide b=Krebstiere c=Eierzeugnisse d=Fische E=Erdnüsse f=Soja g=Milchzeugnisse
h=Schalenfrüchte i=Sellerie j=Senf k=Sesamsamen l=Schwefeldioxid und Sulfite m=Lupinen 1=Farbstoff
2=mit Antioxidationsmittel 3=mit Geschmacksverstärker 6=geschwefelt 7=Süßungsmitteln
8=enthält Phenylalaninquelle 9=chininhaltig 10=koffeinhaltig 12=Konservierungsstoff

Vorspeisen

½ Dutzend Austern <i>Chesterbrot</i> ^{a,g}	€ 26
Krabbencocktail <i>Toast</i> <i>Butter</i> ^{a,b,g 4,12}	19
hausgeräucherter Lachs <i>Sahnemeerrettich</i> <i>Toast</i> <i>Butter</i> ^{a,g}	16,5
Aalvariation <i>Sahnemeerrettich</i> <i>Brotauswahl</i> <i>Butter</i> ^{7,g}	18

Suppe

Büsumer Krabbensuppe <i>Nordseekrabben</i> ^{12,i,l}	12
Hamburger Aalsuppe ^{i,l,6}	10,5
Tomatensuppe <i>Speck</i> <i>Basilikumsahne</i> ^{g,12}	8,5

Aalspezialitäten

hausgeräucherter Aal je nach Gewicht ab <i>Schwarzbrot</i> o. <i>Bratkartoffeln</i> <i>anschließendes Händewaschen</i> <i>Korn aus dem Zinnlöffel</i> ^{a,g}	49
Räucheraalfilets <i>Rührei</i> <i>Schwarzbrot</i> o. <i>Bratkartoffeln</i> ^{a,g,c}	32
Aal in Dillgelee <i>Bratkartoffeln</i> ^j	31
gedünsteter Aal <i>Dillsauce</i> <i>Salzkartoffeln</i> <i>Dillgurkensalat</i> ^{g,3}	33
gebratener Aal <i>zerlassene Butter</i> <i>Salzkartoffeln</i> <i>Dillgurkensalat</i> ^{a,g}	33

a=glutenhaltige Getreide b=Krebstiere c=Eierzeugnisse d=Fische E=Erdnüsse f=Soja g=Milchzeugnisse
h=Schalenfrüchte i=Sellerie j=Senf k=Sesamsamen l=Schwefeldioxid und Sulfite m=Lupinen 1=Farbstoff
2=mit Antioxidationsmittel 3=mit Geschmacksverstärker 6=geschwefelt 7=Süßungsmitteln
8=enthält Phenylalaninquelle 9=chininhaltig 10=koffeinhaltig 12=Konservierungsstoff

Fischgerichte

€

Kapitänsteller (kalt) <i>Krabben Shrimps Aal Lachs Forellenfilet Rührei Bratkartoffeln</i> <small>g,12,c</small>	35
Büsumer Krabben <i>Rührei Bratkartoffeln o. Toast Butter</i> <small>a,,c,g,12</small>	31
geräucherter Lachs <i>Bratkartoffeln o. Toast Butter</i> <small>a,g</small>	30
Matjes <i>Hausfrauensauce Bratkartoffeln</i> <small>g,12</small>	23,5
Scholle „Büsumer Art“ <i>Nordseekrabben Speck Champignons Speck-Kartoffelsalat</i> <small>a,7,12</small>	36
Nordseescholle <i>Speck-Kartoffelsalat</i> <small>a,7,12</small>	28
Forelle „Müllerin Art“ o. „blau“ <i>Sahnemeerrettich zerlassene Butter Salzkartoffeln Salatvariation</i> <small>a,g,12</small>	30
gedünsteter Lachs <i>Dillsauce Salzkartoffeln Salatvariation</i> <small>g,3</small>	33
gegrillter Lachs <i>Kräuterbutter Ofenkartoffel Salatvariation</i> <small>g,3</small>	33
Fischteller „Neptun“ <i>Aal Zander Thunfisch Lachs Kräuterbutter Ofenkartoffel</i> <small>a,g,3</small>	34
Hamburger Pannfisch <i>gebratene Edelfischfilets Pommery-Senfsauce kleine Gemüse Bratkartoffeln</i> <small>a,g,i</small>	32,5
gegrilltes Thunfischsteak <i>Zwiebeln Kräuterbutter Kräuterbutter Ofenkartoffel</i> <small>g,3</small>	Tagespreis
Seezunge „Müllerin Art“ <i>Zitronenbutter Salzkartoffeln Salatvariation</i> <small>a,g</small>	Tagespreis

a=glutenhaltige Getreide b=Krebstiere c=Eierzeugnisse d=Fische E=Erdnüsse f=Soja g=Milcherzeugnisse
h=Schalenfrüchte i=Sellerie j=Senf k=Sesamsamen l=Schwefeldioxid und Sulfite m=Lupinen 1=Farbstoff
2=mit Antioxidationsmittel 3=mit Geschmacksverstärker 6=geschwefelt 7=Süßungsmitteln
8=enthält Phenylalaninquelle 9=chininhaltig 10=koffeinhaltig 12=Konservierungsstoff

FLEISCHGERICHTE

€

Rumpsteak 220g <i>Steakbrot</i> _{a,g}	28
Pfeffersteak 220g <i>Pfefferrahmsauce</i> <i>Steakbrot</i> _{a,g,i}	31,5
Rinderfilet 220g <i>Kräuterbutter</i> <i>Steakbrot</i> _{a,g}	36
Lammfilets 200g <i>Kräuterbutter</i> <i>Steakbrot</i> <i>Ofenkartoffel</i> <i>Salatvariation</i> _{a,g}	35
Putenbrust 220g <i>Steakbrot</i> _{a,g}	18

Beilagen

Mais	4	Dill-Gurkensalat	6
Ofenkartoffel mit Kräuterquark _g	4,5	Pfeffersauce _{a,g}	4
Pommes frites	5	Champignons	4
Kartoffelkrapfen _{a,c,g}	4	Salatvariation	4,5
Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck ¹²	5		

KINDERGERICHTE

€

kleines Putensteak o. Fischfilet <i>Pommes frites</i> _a	12
Kindernudeln <i>Tomatensauce</i> <i>Parmesan</i> _{a,g,12}	7,5

a=glutenhaltige Getreide b=Krebstiere c=Eierzeugnisse d=Fische E=Erdnüsse f=Soja g=Milchzeugnisse
h=Schalenfrüchte i=Sellerie j=Senf k=Sesamkörner l=Schwefeldioxid und Sulfite m=Lupinen 1=Farbstoff
2=mit Antioxidationsmittel 3=mit Geschmacksverstärker 6=geschwefelt 7=Süßungsmitteln
8=enthält Phenylalaninquelle 9=chininhaltig 10=koffeinhaltig 12=Konservierungsstoff

DESSERT

	€
Creme Brûlée <i>Passionsfruchtsorbet</i> <small>c,g,h</small>	10,5
Apfelstrudel <i>Vanillesauce</i> <small>a,g</small>	6,5
Rote Grütze <i>Vanilleeis</i> <small>g</small>	8
„Nussknacker“ <i>Walnusseis</i> <i>Eierlikör</i> <i>karamellisierte Walnüsse</i> <i>Schlagsahne</i> <small>c,g,h</small>	9,5
2 Kugeln Vanilleeis <i>heiße Himbeeren</i> <i>Schlagsahne</i> <small>g</small>	9
2 Kugeln Vanilleeis <i>Schokoladensauce</i> <i>Schlagsahne</i> <small>g</small>	8,5
Café Affogato <i>Vanilleeis</i> <i>doppelter Espresso</i> <small>g</small>	7

a=glutenhaltige Getreide b=Krebstiere c=Eierzeugnisse d=Fische E=Erdnüsse f=Soja g=Milchzeugnisse
h=Schalenfrüchte i=Sellerie j=Senf k=Sesamsamen l=Schwefeldioxid und Sulfite m=Lupinen 1=Farbstoff
2=mit Antioxidationsmittel 3=mit Geschmacksverstärker 6=geschwefelt 7=Süßungsmitteln
8=enthält Phenylalaninquelle 9=chininhaltig 10=koffeinhaltig 12=Konservierungsstoff

KAFFEE- & TEESPEZIALITÄTEN

€

Cafe Creme, <i>der aromatische Kaffee aus 100% Arabica-Bohnen mit dem feinen und sinnlichen Geschmack</i>	3,5
Espresso, <i>der Starke mit dem kräftigen, intensiven Geschmack</i>	3,2
Espresso doppelt <i>der große Schwarze</i>	4,5
Espresso Macchiato, <i>Espresso mit kleiner Milchschaumhaube g</i>	3,4
Cappuccino, <i>kräftiger Espresso mit heißer Milch und Crema g</i>	4
Milchkaffee, <i>der feine Cafe Creme mit heißer Milch und Crema g</i>	4
Latte Macchiato, <i>der geschichtete mit kräftigem Espresso, heißer Milch und Milchschaumhaube g</i>	4,8
Schokolade, <i>feine Schokoladenflocken mit Crema g</i>	4,8
Pharisäer <i>40 % Rum mit braunem Zucker, extrastarkem Cafe Creme und Sahnehaube g</i>	8
Irish Coffee <i>40% Tullamore Dew Whiskey mit braunem Zucker, extrastarkem Cafe Creme und Sahnehaube g</i>	8

Gschwendner Tee

Glas / Kännchen
3,5 / 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

a=glutenhaltige Getreide b=Krebstiere c=Eierzeugnisse d=Fische E=Erdnüsse f=Soja g=Milchzeugnisse
h=Schalenfrüchte i=Sellerie j=Senf k=Sesamsamen l=Schwefeldioxid und Sulfite m=Lupinen 1=Farbstoff
2=mit Antioxidationsmittel 3=mit Geschmacksverstärker 6=geschwefelt 7=Süßungsmitteln
8=enthält Phenylalaninquelle 9=chininhaltig 10=koffeinhaltig 12=Konservierungsstoff

GETRÄNKE

Fassbier

		€		€
Kulmbacher Reichelbräu	0,3l	4,8	0,4l	5,3
Jever Pils	0,3l	4,7	0,4l	5,2
Duckstein	0,3l	4,9	0,5l	6,5
Alster	0,3l	4,5	0,4l	5

Flaschenbiere

		€	Alkoholfreie Biere		€
Erdinger Hefeweizen	0,5l	5,5	Jever Fun	0,33l	4
Erdinger Kristall	0,5l	5,5	Clausthaler	0,33l	4
Kapuziner dunkel	0,5l	5,5	Erdinger Hefeweizen	0,5l	5,5

Alkoholfreie Getränke

		€		€
Magnus Imperial feinperlig	0,25l	3,4	0,75l	8,5
Magnus Imperial still	0,25l	3,4	0,75l	8,5
Coca Cola ^{1,10}	0,3l	4	0,4l	4,8
Coca Cola Zero ^{1,7,8,10,11}	0,3l	4	0,4l	4,8
Sprite ³	0,3l	4	0,4l	4,8
Fanta ^{1,3}	0,3l	4	0,4l	4,8
Spezi ^{1,3,10}	0,3l	4	0,4l	4,8
Schweppes Ginger Ale ¹	0,2l	3,8		
Schweppes Tonic Water ⁹	0,2l	3,8		
Schweppes Bitter Lemon ²	0,2l	3,8		
Apfelsaftschorle naturtrüb	0,3l	4	0,4l	5
Kirsch-Bananensaft	0,3l	4,5	0,4l	5,2
Rhabarbersaftschorle	0,33l	4,9		

Diverse Säfte und Nektare

Apfelsaft naturtrüb	0,3l	4,2	0,4l	5
Orangen- und Traubensaft, Maracuja-, Kirsch-, Bananen- und Johannisbeernektar,	0,3l	4,5	0,4l	5,5

a=glutenhaltige Getreide b=Krebstiere c=Eierzeugnisse d=Fische E=Erdnüsse f=Soja g=Milchzeugnisse
h=Schalenfrüchte i=Sellerie j=Senf k=Sesamkörner l=Schwefeldioxid und Sulfite m=Lupinen 1=Farbstoff
2=mit Antioxidationsmittel 3=mit Geschmacksverstärker 6=geschwefelt 7=Süßungsmitteln
8=enthält Phenylalaninquelle 9=chininhaltig 10=koffeinhaltig 12=Konservierungsstoff

OFFENE WEISSWEINE

RHEINGAU 2022	Allendorfs, Riesling, trocken	0,2l 9
MOSEL 2021	Dr. Loosen, Riesling, feinherb	9
FRANKEN 2021	Winzer Sommerach, Silvaner trocken	7
PFALZ 2022	Oliver Zeter Grauburgunder, QbA, trocken	9
PFALZ 2022	Studier, Sauvignon blanc, QbA, fruchtig	8
BADEN 2022	Oberrotweiler Grauer Burgunder, trocken	9,5
VENETIEN 2022	Terre al Piano, Chardonnay, trocken	8,5

OFFENE ROSÉ & ROTWEINE

PFALZ 2022	Studier Heroldrebe Rosé, halbtrocken	8,5
CÔTES DE PROVENCE 2021	Hecht & Bannier, Rosé, AOC, trocken	8
WÜRTTEMBERG 2020	Weingut Sonnenhof Trollinger /Lemberger QbA feinherb	8,5
CÔTES DU RHÔNE 2021	Camille Cayran, Le Chêne Noir, AOC	9
ÖSTERREICH 2021	Sepp Moser, Blauer Zweigelt, halbtrocken Burgenland	8
SPANIEN /NAVARRA 2021	Bodega Vina Sardasol Tempranillo, trocken	9

a=glutenhaltige Getreide b=Krebstiere c=Eiererzeugnisse d=Fische E=Erdnüsse f=Soja g=Milcherzeugnisse
h=Schalenfrüchte i=Sellerie j=Senf k=Sesamsamen l=Schwefeldioxid und Sulfite m=Lupinen 1=Farbstoff
2=mit Antioxidationsmittel 3=mit Geschmacksverstärker 6=geschwefelt 7=Süßungsmitteln
8=enthält Phenylalaninquelle 9=chininhaltig 10=koffeinhaltig 12=Konservierungsstoff

FLASCHENWEINE WEISS, ROSÉ & ROT

		0,75l
MOSEL 2022	Dr. Loosen Riesling, Blauschiefer, trocken	36
AHR 2022	„Drei Brüder“ Blanc de Blanc VDP Gutswein Grauburgunder & Chardonnay	35
RHEINGAU 2022	Weingut Robert Weil Riesling, trocken	37
2022	VDP. Weingut-Jakob Jung Joker Rosé	33,5
PFALZ 2023	Philipp Kuhn, VDP. Gutswein Blanc de Noir	35
2023	Weingut Hörner Sauvignon Blanc „Steinbock“	36,5
BADEN 2022	WG. Oberrotweiler Grauer Burgunder, trocken	35
SÜDAFRIKA 2022	Du Toitskloof, Sauvignon Blanc	34
2019	Pinotage Kleine Zalze, trocken	37
ITALIEN VALPOLICELLA 2019	Mara DOC Superiore Ripasso Cesari	35
PUGLIA 2021	Primitivo, Polvanera, IGT	38

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

a=glutenhaltige Getreide b=Krebstiere c=Eierzeugnisse d=Fische E=Erdnüsse f=Soja g=Milchzeugnisse
h=Schalenfrüchte i=Sellerie j=Senf k=Sesamsamen l=Schwefeldioxid und Sulfite m=Lupinen 1=Farbstoff
2=mit Antioxidationsmittel 3=mit Geschmacksverstärker 6=geschwefelt 7=Süßungsmitteln
8=enthält Phenylalaninquelle 9=chininhaltig 10=koffeinhaltig 12=Konservierungsstoff

SPIRITUOSEN

Diverse Aquavite	2cl	4
Holsteiner Rusch Korn	2cl	3,5
Russian Standard Vodka	2cl	5
Sambuca	4cl	5,5
Averna	4cl	6
Ramazotti	4cl	6
Fernet Branca / Menta	2cl	4
Remy Martin V.S.O.P.	2cl	6,5
Hennessy	2cl	6,5
Bourbon Jim Beam	4cl	5
Scotch Johnnie Walker R. L.	4cl	5
Dimple	4cl	5

Diverse Grappa 2cl

Sibona, Nonino ab 6,5 Bonollo Amarone Barrique 8

Ziegler Edelbrände 2cl

Williams-Birnen-Brand 7,5

Waldhimbeergeist 9

Alte Zwetschge 9

Walnuss 12

Wildkirsch Nr.1 15

Wildkirsch Nr.1 Likör 6,5

Schladerer 2cl

Obstler, Himbeergeist, Kirschwasser, Williams-Birne 4

ELSÄSSER OBSTGEIST 2cl

Mirabelle, Kirschwasser, Marille 5,5

Marillenlikör von Bailoni 6,5

a=glutenhaltige Getreide b=Krebstiere c=Eierzeugnisse d=Fische E=Erdnüsse f=Soja g=Milchzeugnisse
h=Schalenfrüchte i=Sellerie j=Senf k=Sesamkörner l=Schwefeldioxid und Sulfite m=Lupinen 1=Farbstoff
2=mit Antioxidationsmittel 3=mit Geschmacksverstärker 6=geschwefelt 7=Süßungsmitteln
8=enthält Phenylalaninquelle 9=chininhaltig 10=koffeinhaltig 12=Konservierungsstoff