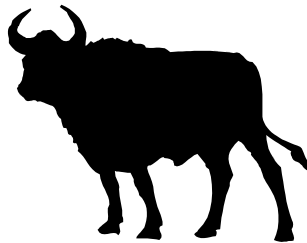


Suppen und Vorspeisen	€
Tomatensuppe mit Mozzarellawürfel	4,40
Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken	4,40
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Gemüsestreifen	4,80
Büsumer Krabbensuppe	5,20
Tomate-Mozarella mit frischem Basilikum	6,80
Saftige Galia Melone mit Parmaschinken	6,80
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich und Kartoffelpuffer	7,80
Büsumer Krabben auf Salatstreifen in Sauce Vinaigrette	9,20
Zu allen Vorspeisen reichen wir Baguettebrot	

Fischgerichte

„Matjesvariation“ Matjes auf drei Arten zubereitet mit Bratkartoffeln	11,50
Frisches Rotbarschfilet auf der Platte angerichtet mit Salzkartoffeln und Salatbeilage	13,50
Unser Gourmetteller mit Räucherlachs, Forellenfilet, Büsumer Krabben, Sahnemeerrettich, Kräuterrührei, Baguette und Butter	12,80
„Fischpfanne“ drei verschiedene Fischfilets mit Wokgemüse, Weißwein-Kräutersauce und Reistimbale	13,80
Lachsschnitte vom Lavasteingrill mit Kräuterbutter, Knoblauchbrot und buntem Salatteller	12,40
Gebratenes Zanderfilet auf Blattspinat mit Krabbensauce und Langkornreis	14,60



Alle Steaks vom Lavasteingrill inklusive der Beilagen

		€
Schweinerückensteak	180g	10,80
Putenbruststeak	180g	12,80
Grillteller mit 3 Medaillons	180g	13,80
Schweinefiletmedaillons	180g	16,80
Argentinisches Rumpsteak	180g	16,80
Argentinisches Rumpsteak	250g	21,80
Argentinisches Rinderfilet	180g	22,80
Argentinisches Rinderfilet	250g	27,80

dazu reichen wir an Beilagen:

Baked potato mit sour cream

Knoblauchbrot

knackigem Salat mit American Dressing

pikante Steaksauce

Aus dem WOK

Streifen vom Schweinerücken mit Bambussprossen,
Zitronengras und grüner Currypaste und Langkornreis
sehr scharf!

12,50

Zarte Putenbruststreifen mit asiatischer Früchte-Chilisauce,
Gemüse und Langkornreis

13,50

Salate	€
Salatteller mit American Dressing und Röstbrot	4,50
Bunter Salatteller von knackigen Marktsalaten mit gebratenen Putenbruststreifen und Baguettebrot	8,80
Bunter Salatteller von knackigen Marktsalaten mit Roastbeefstreifen und gebratenen Champignons und Baguettebrot	9,20
Bunter Salatteller von knackigen Marktsalaten mit Räucherlachs, Büsumer Krabben, Ei und Baguettebrot	10,80

Deftiges und Kräftiges

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Petersilie und ofenfrisches Baguette	6,50
„ Strammer Max “ mit fein gewürfeltem Schinken auf Schwarzbrot mit zwei Spiegeleiern	8,80
Bauernfrühstück mit gewürfeltem Katenrauchschinken und Gewürzgurke garniert	8,80
Unsere Aufschnittplatte mit Fleischsalat, gemischtem Aufschnitt, Käse, Rührei, Brot und Butter	8,80
Roastbeef –rosa gebraten- mit hausgemachter Remouladensauce, Bratkartoffeln und gemischter Salatteller	13,80
„ Krabbenbrot “, Büsumer Krabben auf Schwarzbrot mit zwei Spiegeleiern	13,80
Sülze „Hausmacher Art“ mit Zwiebelringen, hausgemachte Remouladensauce, Bratkartoffeln und Salatteller	7,80
Kleine Käseauswahl mit ofenfrischem Baguette und Butter	6,50

Zu den folgenden Gerichten servieren wir Ihnen Bratkartoffeln, Kartoffelgratin oder Pommes frites	€
Paniertes Schnitzel von der Putenbrust mit Tagesgemüse	12,80
Schweinefiletmedaillons auf Champignonrahmsauce und Gemüse	16,80
Argentinisches Rumpsteak mit Zwiebel-Champignongemüse, Salat und Kräuterbutter	16,80
„Grillpfanne“ drei verschiedene Medaillons mit Tagesgemüse und Pfeffersauce	13,80
Argentinisches Rinderfiletmittelstück mit Pfeffersauce und Gemüse	21,80
Rinderfilet „Chateaubriand“ 450g mit Sauce Bearnaise, gebratenen Champignons, Tagesgemüse	
ab 2 Personen	28,80

Vegetarisch

Gemüsebratlinge mit Reistimbale und Kräutersauce	6,80
Tortellini mit Ricotta und Spinat gefüllt in Tomaten- Sahnesauce und Käse überbacken	7,80
Leichtes Omelette mit Champignons gefüllt, Salat und Baguettebrot	7,80

Kinderteller

Hausgemachte Kartoffelpuffer mit Apfelmus	3,80
Tortellini in Tomatensauce	5,80
Paniertes Putenschnitzel mit Pommes frites und Gemüse	6,80