

Kinder / Kids

Hähnchen Nuggets^{1,3} mit Pommes Frites

Chicken nuggets with french fries

5,00 €

Pommes Frites mit Ketchup²⁷ und Mayonnaise^{3,6,9}

French fries with ketchup and mayonnaise

4,00 €

Hausgemachte Fischstäbchen^{1,3} (Kabeljau) & Pommes Frites

Homemade fish sticks (cod) & french fries

6,00 €

Zeichenerklärung Allergene:

Allergene

- 1) Weizen
- 2) Krebstiere
- 3) Eier
- 4) Fische
- 5) Erdnüsse
- 6) Milch / Laktose
- 7) Pistazien
- 8) Haselnüsse
- 9) Senf
- 10) Sesamsamen
- 11) Weichtiere
- 12) Soja
- 13) Schalenfrüchte
- 14) Sellerie
- 15) Lupine

Zeichenerklärung Zusatzstoffe:

Zusatzstoffe

- 20) mit Farbstoff
- 21) mit Konservierungsstoff
- 22) mit Antioxidationsmittel
- 23) geschwefelt
- 24) mit Geschmacksverstärker
- 25) geschwärzt
- 26) mit Phosphat
- 27) mit Süßungsmittel
- 28) koffeinhaltig
- 29) chininhaltig
- 30) enthält eine Phenylalaninquelle
- 31) gewachst
- 32) mit Taurin
- 33) Säuerungsmittel
- 34) Stabilisatoren
- 35) Phosphorsäure
- 36) Nitrit-Pökelsalz
- 37) Koffeinhaltig

Suppe / soup

Tomatensuppe mit feinen Kräutern und Croutons^{1,3}

Tomato soup with fine herbs and croutons

5,00 € (Vegetarisch)

Tiefsee-Fischsuppe^{4,14}

mit Muscheln¹¹, Tintenfisch, Garnelen¹¹ und Algen

Fishsoup with mussels, squid, shrimp and algae

6,00 €

Vorspeise / starters

Bruschetta^{1,3} (3 Stück)

6,50 € (Vegetarisch)

Gemischter Cesar Salad³ mit Parmesan⁶ und Croutons^{1,3}

Mixed Cesar salad with Parmesan and croutons

- Natur	<i>nature</i>	6,50 €
- gebratene Hähnchenbrust ca. 180g	<i>fried chicken breast</i>	12,50 €
- Räucherlachs ⁴	<i>smoked salmon</i>	11,00 €
- Nordseekrabben ¹¹ ca. 50g	<i>North Sea crabs</i>	13,50 €

Gemischter Fisch-Vorspeisenteller

Räucherlachs⁴, Matjes⁴ und Nordseekrabben¹¹

mit Sahnemeerrettich⁶ und Baguette^{1,3}

fish variation

Smoked salmon, matjes and North Sea crabs

creamed horseradish⁶ and baguette

12,00 €

Kleiner gemischter Salat mit Honig-Senf-Dressing^{3,9}

Small mixed salad with honey mustard dressing

5,00 € (Vegan)

Fleisch / meat

**Schnitzel ^{1,3} „Wiener Art“ – aus nachhaltiger Aufzucht,
mit saisonalem Blattsalat und Pommes Frites**

*Schnitzel “Wiener Art” – from sustainable breeding,
with seasonal leaf lettuce and french fries*

ca. 100 g. 10,00 €

ca. 200 g. 15,00 €

Zum dazu bestellen:

Champignonrahmsauce 2,90 €

Bratensauce 1.50 €

**Black Angus Roastbeef ca. 200 g Frischgewicht
mit Ofenkartoffel und Kräuterdipp ⁶ dazu saisonaler Blattsalat**

*Black Angus Roastbeef about 200 g fresh weight
with baked potato and herbal dip along with seasonal leaf lettuce*

24,00 €

**Gebratene Hähnchenbrust
mit mediterranem Gemüse in Tomatensauce dazu Pommes frites**

*fried chicken breast
with Mediterranean vegetables in tomato sauce along with French fries*

16,50 €

**Strandterrassen-Teller
Roastbeef, Schweinesteak und Hähnchenbrust
mit mediterranem Gemüse in Tomatensauce dazu Bratkartoffeln ^{21,22}**

*Strandterrassen plate
Roastbeef, pork steak and chicken breast
with Mediterranean vegetables in tomato sauce along with fried potatoes*

26,00 €

**Hausgemachte Sülze ³⁶
an saisonalem Blattsalat mit Vinaigrette
dazu Bratkartoffeln mit Speck ^{21,22} und Zwiebeln**

*Homemade brawn
with seasonal leaf lettuce with vinaigrette
along with fried potatoes with bacon and onions*

13,00 €

½ Portion 8,50 €

Fisch / Fish

**Wir beziehen unseren Fisch aus Aquakulturen
oder aus nachhaltigem Fischfang (MSC-zertifizierter Fisch)**

Schollenfilet⁴ vom Nordseekutter

mit brauner Butter dazu Salzkartoffeln und Dill-Gurken-Salat

Plaice fillet from the North Sea cutter

with brown butter, boiled potatoes and dill and cucumber salad

Natur 15,00 € ½ Portion 10,00 €

Finkenwerder Art 18,00 € ½ Portion 13,00 €

(Speck & Zwiebeln)

Bio Matjesfilet⁴

**auf feiner Sahnesauce⁶ mit Äpfeln,
Zwiebeln und Gurken dazu Salzkartoffeln**

Organic matjes fillet

on fine sauce with apples, onions and cucumbers along with boiled potatoes

15,00 € 11,00 €

3 Filets 2 Filets

Gebratenes Zanderfilet

mit lauwarmen Kartoffel-Speck-Salat^{21,22} und Remoulade^{3, 6}

Fried pike-perch fillet

with warm potato and bacon salad and remoulade

19,00 € ½ Portion 11,50 €

Gebratenes Seesaiblingsfilet⁴

mit mediterranem Gemüse in Tomatensauce und Rosmarinkartoffeln

fried char fillet

with Mediterranean vegetables in tomato sauce and rosemary potatoes

20,00 € ½ Portion 12,00 €

Gemischter Fischteller⁴

**Schollenfilet, Zanderfilet und Seesaiblingsfilet mit
lauwarmem Kartoffel-Speck-Salat^{21,22} dazu Dill-Gurken-Salat**

mixed fish plate

Plaice fillet, pike-perch fillet and char fillet

with dill and cucumber salad and warm potato and bacon salad

28,00 €

Ofenkartoffel mit saisonalem Blattsalat und Kräuterdipp ⁶

Baked potato with seasonal leaf lettuce and herbal dip

- Natur	<i>nature</i>	7,50 €
- Räucherlachs ⁴ 3 Scheiben	<i>smoked salmon</i>	12,00 €
- Nordseekrabben ¹¹ ca. 50g	<i>North Sea crabs</i>	14,50 €
- 2 Matjesfilets ⁴	<i>2 matjes fillets</i>	13,50 €
- gebratene Hähnchenbrust ca. 180g	<i>fried chicken breast</i>	13,50 €

Couscous-Tomaten

Gegrillte Tomaten gefüllt mit Couscous, Pinienkernen ^{5,7,8,10},

Frühlingslauch, Sultaninen ¹⁵ und weißen Bohnen

dazu Rosmarinkartoffeln mit Apfel-Ingwer-Chutney

grilled couscous tomatoes

stuffed with pine nuts, spring onion, sultanas and white beans

along with rosemary potatoes and apple and ginger chutney

13,00 € (Vegan)

Curry-Tofu-Pfanne

mit grünem Spargel, Kirschtomaten und Kokosmilch

Curry tofu pan

with green asparagus, cherry tomatoes and coconut milk

13,00 € (Vegan)

Pasta

Ravioli ^{1,3} gefüllt mit Spinat und Ricotta ⁶

dazu Tomatenwürfel und Frühlingslauch in Rahm und Parmesan Splitter ⁶

Ravioli stuffed with spinach and ricotta

along with tomato cubes and spring onions in cream and parmesan slivers

13,00 €

½ Portion 8,50 € (Vegetarisch)