

# VORSPEISEN

<b>TOMATENSUPPE</b> 	6,50
Rahm   Basilikum - Öl	
<b>FISCHSUPPE AUS ZEELAND</b>	8,50
Nordseefisch   Toast	
<b>PORTION BROT</b> 	6,50
Pesto   Aioli   Olivenöl   Hummus	
<b>TAPAS-PLATTE (2 Personen)</b>	17,50
Brot   Aioli   Hummus   Rendang Kroketten   Wurstwaren geräucherte Mandeln Sushi mit Lachs   Fisch Burger	
<b>TAPAS-PLATTE VEGA (2 Personen)</b> 	16,50
Brot   Aioli   Hummus   Falafel   geraucherte Mandeln   Bruschetta gefüllte Avocado	
<b>CARPACCIO</b>	11,50
Grainfed Rump Steak   pickles-Mayonnaise   Rucola   Speck   Reypenaer VSOP	
<b>SUSHI BOWL</b>	11,50
Räucherlachs   Wasabi   Avocado   Sushireis	
<b>BRUSCHETTA</b>  (vega möglich)	8,50
Toast mit Tomate   Lachs   Hummus	
<b>GRAVAD LAX</b>	12,50
Lachs   Gamba   Wasabi   Gurke   Gin Tonic Schaum	
<b>TOMATEN &amp; AVOCADO</b> 	9,50
Tomate   Avocado   Tomate Burger   Brioche-Brot	
<b>HERBST TELLER</b>	11,50
Suppe aus vergessenem Gemüse   Ente   Kastanie   Pilze	

## AUSTERN

- 3 stück Naturell oder Gratiniert 8,00/9,00
- 6 stück Naturell oder Gratiniert 15,50/17,50
- 1 Auster Special: Gin Tonic | Gurke 3,00

 Vegetarier

# SALATE & VEGA

SALATE (Vorspeise oder Hauptspeise) Klein / Groß

**FISCH** 12,50/ 16,50

Hausgeräucherter Lachs | Gamba

**RINDFLEISCH TATAKI** 11,50/ 15,50

Rumpsteak | hoisin | grüner Spargel | Shi-take

**ZIEGENKÄSE**  11,50/ 15,50

Tomate | Avocado | Feigen

## VEGA

**PASTA PESTO**  17,50

Pesto | Parmesan | Pilze | Tomate | Pinienkerne

**KÜRBIS CURRY**  17,50

Schwarzer Reis | Pilze | Saisongemüse

**KINDERTELLER** (Die Pommes und Pasta Kinderteller sind inkl. einem kleinen Kindereis)

**Kleine Tomatensuppe** 4,00

**Pommes Frites mit Frikadelle, Fleischkroquette, oder Hahnchennuggets** 9,50

**Kleine Fish & Chips** 9,50

**Pasta bolognese** 9,50

**Pfannkuchen** 6,50

Schauen Sie zum Wochemenu und Specials auf der Platte an der Wand!

# HAUPTGERICHTE

## FISCH

**FISH & CHIPS** 17,50

Kabeljau im Bierteig | Pommes frites

**KABELJAU** 21,50

Schwarzer Reis | Erbse | Garnelensoße

**LACHS** 20,50

Orientalisch | Fenchel Salat

**WILDE GAMBAS** 20,50

10 geschälte Gambas | Knoblauchöl | Brot

**SEEZUNGE** 350 gr. oder 500 gr. 29,50 / 37,50

In Butter gebraten Nordseezunge | Remoulade

**HUMMER** Halb oder ganz (500 gr) 19,50 / 37,00

Gekocht oder Gratiniert

**GLATTBUTT** 24,50

Vom Grill | Beluga Linsen | Buttersoße | süßsaure Muscheln

**MUSCHELN AUS SEELAND** 20,50

Natur | 'Zeezot Blond' Bier oder Wein gekocht (+1,00) | Pommes oder Bröt

## FLEISCH

**ENTE** 21,50

Entenbrust | Rendang vom Entenkeule | Atjar

**RINDERSCHMORBRATEN** 18,50

Dunkles Bier | Pickles

**RUMPSTEAK** 150 gr. oder 300 gr. 19,50 / 26,50

Grainfed | Pfeffersauce | 150 gr. oder 300 gr.

**STEAK & GAMBA** 23,50

Steak | wilde Gamba | BBQ Mayonnaise

**KALB** 21,50

Knuspriges Kalb Wange | Schaufelstück | Trüffeljus | Pilze

# DESSERTS

<b>SNICKERS</b>	8,50
Vanilleeis   gesalzene Erdnuss   Karamell   Schokoladenmousse	
<b>BIRNE &amp; YUZU</b>	8,00
Birnen-Cremeux   Yuzu   Spekulatius	
<b>DAME BLANCHE</b>	8,50
Zeezot Stil   Vanille   Schokolade	
<b>KÄSEBRETTCHEN</b>	10,50
4 Verschiedene Sorten Käse   überraschende Weise	
<b>Kleine Desserts</b>	
<b>SWEET BITES</b>	4,50
Kleine Auswahl unseren Nachtisch	
<b>EIERLIKÖR</b>	4,00
Hausgemachter Eierlikör   Sahne	
<b>SCHOKOLADENKUCHEN</b>	5,50
Schokoladen Brownie   Schokoladen-Karamell-Mousse	
<b>Dessertwein</b>	
<b>BETOLA PX Pedro Ximinez</b>	6,50
Datteln, Feigen, Rosinen und ein schokoladeartiger Duft. Im Geschmack sehr mild, rund und süß mit vielen Trockenfrüchten und ausreichender Frische.	
<b>PORT 10yrs old tawny / 20 yrs old tawn</b>	6,50 / 9,50
Helle Farbe, mit einem sagenhaften Duft von Trockenfrüchten. Im Geschmack kann man Würze, Süßholz, Vanille und überreife rote Früchte erkennen.	
<b>DESSERTWEIN Château Lauvignac Sauternes</b>	5,50
Frischen Dessertwijn mit kandierten Früchten und Honig. Perfekt mit süßem Desserts.	
<b>LIEFMANS Kriek-Brut</b>	4,75
Dieses Bier hat einen tiefen rötlich-braune Farbe mit Noten von Holz und Mandel. Leicht süß und ein bische sauer. Servieren mit süßen Desserts.	