

Vorspeisen & Suppen

- Hausgebeiztes Lachsfilet**
mit Sahnemeerrettich an Salatgarnitur 8,50 €
- Black Tiger Garnelen**
in Olivenöl und Knoblauch gebraten, Salatgarnitur 9,50 €
- Krabbensuppe**
mit Tönninger Krabbenfleisch, Sahnetupfer und Schnittlauch 9,50 €
- Tomatencremesuppe**
mit Pesto und gehobeltem Parmesan (auch vegan möglich) 5,50 €

Salate

als Vorspeise oder zum Hauptgang

- Bunter gemischter Salat**
Blattsalat, Gurke, Tomate, Paprika, rote Zwiebeln
mit Hausdressing und Croûtons 3,80 €
- Tomatensalat**
mit roten Zwiebeln und Fetakäse 4,90 €
- Hausgemachter Weißkohlsalat**
mit Paprikastreifen 3,00 €
- Große gemischte Salatplatte**
Blattsalat, Gurke, Tomate, Paprika, rote Zwiebeln,
Krautsalat mit würzigen Croûtons und Hausdressing, dazu ...
- Tönninger Krabbenfleisch und hausgebeiztes Lachsfilet. 19,00 €
- gegrillte Putenbruststreifen 13,50 €
- Fetakäse 12,50 €
- zwei gebratene panierte Matjesfilets. 13,00 €
- Black Tiger Garnelen. 17,50 €

Zu den Vorspeisen, Suppen und Salaten reichen wir Ciabatta.

Regionale Spezialitäten

- Lammfilets**
in Kräuterbutter gebraten dazu Lammjus,
buntes Marktgemüse und Bratkartoffeln. 23,90 €
- Zarter Lammschmorbraten**
mit eigener Sauce, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln. 15,90 €
- Lammfrikadellen**
an gerahmtem Kohlrabigemüse mit Bratkartoffeln 12,90 €
- Sauerfleisch aus dem Schweinenacken**
mit Zwiebelringen, Remouladensauce und Bratkartoffeln. 10,50 €
- Eiderstedter Saure Rolle**
an gerahmtem Kohlrabigemüse und Bratkartoffeln 12,50 €

Fleischgerichte

- Putenbrustmedaillons vom Grill**
mit Kräuterbutter und buntem Marktgemüse. 13,90 €
- Gegrilltes Rumpsteak „in grünem Pfeffer“**
an Pfefferrahmsauce und buntem Marktgemüse 200g ... 19,90 €
..... 300g ... 23,90 €
- Gegrilltes Rumpsteak „sechs Kräuter“**
mit hausgemachter Kräuterbutter und Champignon-Zwiebelgemüse
..... 200g ... 19,90 €
..... 300g ... 23,90 €
- Paniertes Schweineschnitzel** aus dem Schweinelachs
„Wiener Art“ 9,90 €
mit Pfefferrahmsauce 11,90 €
mit Käserahmsauce 11,90 €
mit Champignonrahmsauce 11,90 €

Zu unseren Fleischgerichten servieren wir eine Beilage Ihrer Wahl:
gemischtem Salat, Bratkartoffeln, Pommes frites,
Salzkartoffeln oder Pellkartoffeln mit Kräuterquark

Fischgerichte

- Eiderstedter-Krog-Platte**
zwei Matjesfilets nach „Hausfrauen Art“ mit gebeiztem Lachsfilet,
Tönninger Krabben, dazu Rührei und Bratkartoffeln 21,50 €
- gebratenes Seelachsfilet**
an einem Ragoût aus Krabben, Porree und Champignons
in Weißwein-Sahnesauce mit Salzkartoffeln 16,90 €
- große Nordseescholle „Finkenwerder Art“**
mit gebratenen Speckwürfeln garniert, dazu Bratkartoffeln 17,90 €
- große Nordseescholle „Büsumer Art“**
mit Tönninger Krabbenfleisch garniert, dazu Bratkartoffeln 20,90 €
- Black Tiger Garnelen**
mit Knoblauch, grünen Bandnudeln
in Kräuter-Tomatensauce 15,50 €

Matjes „nordische Art“

- Matjes „Hausfrauen Art“**
drei Matjesfilets an Hausfrauensauce
mit roten Zwiebelringen garniert, dazu Bratkartoffeln 11,50 €
- Matjes „Lord Nelson“**
vier Matjesfilets auf pochierten Apfelingen mit Meerrettich-
und Preiselbeersahne garniert, dazu Bratkartoffeln 14,90 €
- Matjesvariation**
ein Matjesfilet nach „Hausfrauen Art“,
zwei Matjesfilets „Lord Nelson“ und
ein Matjesfilet paniert gebraten, dazu Bratkartoffeln. 16,50 €

Vegetarisch / Vegan

- Knackiges Marktgemüse**
mit grünen Bandnudeln in Kräuter-Tomatensauce
darüber gehobelte Parmesan und Pesto 10,90 €
- Veganer Kartoffel-Gemüse-Mix**
pfannengeschwenkt mit Cashew-Basilikum-Pesto
und frischem Knoblauch 11,90 €
- Kartoffel-Gemüse-Mix**
mit Feta überbacken 13,90 €

Nordstrander Kartoffeln

- Pellkartoffeln** mit Kräuterquark und Salatgarnitur, dazu
Tönninger Krabbenfleisch 16,50 €
hausgebeiztes Lachsfilet 11,50 €
zwei Matjesfilets 10,90 €
gegrillten Putenstreifen 10,50 €
Black Tiger Garnelen. 13,00 €

Kinderkarte

- Kleines Schnitzel „Wiener Art“** 6,50 €
- Chicken Nuggets** 6,50 €
- Kinderfisch** 6,90 €
in Panade gebratenes Seelachsfilet, wahlweise mit
Pommes frites, Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln
- Pommes frites** 3,00 €
Ketchup, Mayo und Remoulade auf Wunsch dabei
- Nudeln mit Tomaten- oder Käsesauce** 4,50 €

Dessert

- Eiderstedter Traum**
Unser guter Witzworter Joghurt
mit Himbeermus und braunem Rohrzucker 5,50 €
- Traum von Eiderstedt**
Sahnejoghurt geschichtet mit Bailey's (17%),
gerösteten Mandeln und braunem Zucker 5,50 €
- Hausgemachte Rote Grütze**
mit Vanilleiscreme und Sahne 5,90 €
- Geesas Eis** vom Hof Fuhlreit in Kropp
Schoko, Vanille, Erdbeer oder eine wechselnde Sorte je 1,80 €
mit Sahne 0,60 €