

Getränkekarte

Bier & Co

<u>vom Fass</u>	0,3	0,4	0,5
Flensburger Pils vom Fass	€ 2,90	€ 3,80	€ 4,70
Flensburger Dunkel vom Fass	€ 2,90	€ 3,80	€ 4,70
Alsterwasser / Radler	€ 2,90	€ 3,80	€ 4,70
Krefelder 0,4		€ 3,80	

aus der Flasche

Flensburger Weizen, Flensburger Gold 0,33	€ 3,20
Schneider Weizen 0,5	€ 4,50

Alkoholfrei

Flensburger Pils 0,33	€ 3,20
Schneider Weizen 0,5	€ 4,50
Flensburger Malzbier 0,33	€ 3,20

Magenbitter

Underberg 2 cl	€ 2,50
Gammel Dansk 2 cl	€ 2,50
Fernet Branca 2 cl	€ 2,50
Dr. Nielsen 2 cl	€ 2,50
Ramazzotti 2 cl	€ 2,40
Jägermeister 2 cl	€ 2,40

Alkoholfreie Getränke

Apfelschorle, Johannisbeer-Schorle 0,2	€ 2,80
Apfelschorle, Johannisbeer-Schorle 0,4	€ 4,60
Almdudler 0,35	€ 3,10
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Spezi 0,2	€ 2,80
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Spezi 0,4	€ 4,60
Mineralwasser still, Mineralwasser medium 0,25	€ 2,80
Mineralwasser 0,4	€ 4,60
Mineralwasser 0,75	€ 7,00
Schweppes Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale 0,2	€ 2,70
Orangensaft, Apfelsaft, Johannisbeersaft 0,2	€ 2,80

Aperitif

Campari 5 cl	€ 5,20
Martini bianco, rosso, dry 5 cl	€ 5,20
Sherry dry, medium 5 cl	€ 5,20
Sherry Bristol Cream 5 cl	€ 5,20
Portwein 5 cl	€ 5,20

Schnäpse

Oldesloer Korn 2cl	€ 2,00
Apfelkorn	€ 2,50
Maltaser, Aalborger Jubiläumsaquavit 2cl	€ 2,40
Flensburger No. 6 2 cl	€ 2,40
Bommerlunder, Linie, Helbing 2 cl	€ 2,40
Bommerlunder mit Pflaume	€ 2,80
„Spökel“ - Bommerlunder, Pflaume, Sahne	€ 2,90
Ouzo 2 cl	€ 2,40

Cognac / Weinbrand

Mariacron 2 cl	€ 2,50
Asbach Uralt 2 cl	€ 2,60
Osborne 2 cl	€ 2,80
Metaxa 2 cl	€ 3,10
Remy Martin 2 cl	€ 3,50
Carlos No. 1 2 cl	€ 3,60

Obstbrände

Grappa 2 cl	€ 3,50
Calvados 2 cl	€ 3,50
Bailoni Marille 2 cl	€ 3,30

Nusbaumer - Obstbrände aus dem Elsass

Framboise, Williamsbirne, Kirschwasser 2 cl	€ 3,80
---	--------

Liköre

<u>Diverse Liköre 2 cl</u>	€ 2,50
Amaretto, Bailey`s, Bailoni Marille, Cointreau, Grand Manier, Kaluha, Malibu, Sambuca, Southern Comfort, Drambuie, Tia Maria	

Spirituosen

Flensburger Rum 2 cl	€ 2,40
Myer`s Rum 2 cl	€ 2,90
Bacardi 2 cl	€ 2,60
Havanna Club gold 2 cl	€ 3,30
Gin Gordon`s dry 2 cl	€ 2,60
Gin Bombay Saphir, Hendrick`s 2 cl	€ 3,30
Vodka Smirnoff 2 cl	€ 2,60
Ballantines 2 cl	€ 2,70
Dimple 2 cl	€ 3,40
Chivas Regal 2 cl	€ 3,60
Jim Beam 2 cl	€ 2,90
Jack Daniels 2 cl	€ 3,20
Tullamore Dew, Glenfiddich 2 cl	€ 3,40
Pernod 2 cl	€ 2,70

Heisse Getränke

Kaffee, Tasse	€ 2,70
Kaffee, große Tasse	€ 4,50
Milchkaffee	€ 3,30
Cappuccino	€ 2,80
Espresso	€ 1,90
Espresso doppelt	€ 3,20
Espresso macchiato	€ 2,00
Espresso doppelt macchiato	€ 3,30
Latte Macchiato	€ 3,40
Schocmoc (Espresso & Schokolade)	€ 4,70
Eiskaffee	€ 5,00
Pharisäer 4cl Rum	€ 6,85
Irish Coffee 3 cl Whisky	€ 6,70
Heisse Schokolade	€ 3,10
Heisse Schokolade mit Sahne	€ 3,20
Eisschokolade	€ 4,50
Lumumba mit Rum 2 cl	€ 5,80
Lumumba mit Weinbrand 2 cl	€ 5,80
Rumgrog	€ 4,35

Tee

Assam - Darjeeling	
Früchte - Rooibosch/Vanille - Grüner Tee,	
Pfefferminz - Kamillenblütentee	€ 3,10



Unsere Weine

Weißwein:

"Plaimont Florenbelle" - trocken

Französischer Landwein aus der Gascogne	Glas 0,2	€ 4,80
	Karaffe 0,5	€ 11,65
	Flasche 0,75	€ 17,30

"Grauburgunder" - trocken

Pfalz - Walsheim	Glas 0,2	€ 5,10
Markus Pfaffmann	Karaffe 0,5	€ 12,30
	Flasche 0,75	€ 18,50

Weyherer Michelsberg" - Riesling - trocken

Pfalz	Glas 0,2	€ 7,40
	Karaffe 0,5	€ 18,30
	Flasche 0,75	€ 27,00

Grüner Veltliner - Kabinett, trocken

Winzer Krems eG, Austria	Glas 0,2	€ 5,00
	Karaffe 0,5	€ 12,20
	Flasche 0,75	€ 18,20

Weinschorle weiß, rot, rose` Glas 0,2 € 4,20

Prosecco weiß oder rose` Glas 0,2 € 4,40

Rose:

Giro rose - trocken

Cabernet Sauvignon, Merlot & Shiraz	Glas 0,2	€ 6,80
Weingut Kühling-Gillot	Karaffe 0,5	€ 16,75
	Flasche 0,75	€ 25,00

Pinot Grigio „blush“- halbtrocken

Weingut Sartori	Glas 0,2	€ 5,35
	Karaffe 0,5	€ 13,10
	Flasche 0,75	€ 19,45

Rotwein:

Banfi-Col Di Sasso - trocken

Cabernet Sauvignon & Sangiovese	Glas 0,2	€ 6,25
Montalcino, Toskana	Karaffe 0,5	€ 15,40
	Flasche 0,75	€ 22,80

Blauer Zweigelt - trocken

Winzer Krems eG, Austria	Glas 0,2	€ 5,60
	Karaffe 0,5	€ 13,95
	Flasche 0,75	€ 20,70

"Santa Ema" Merlot - trocken

D.O. Cachapoal Valley, Chile	Glas 0,2	€ 5,30
	Karaffe 0,5	€ 12,60
	Flasche 0,75	€ 19,30

Chianti "Villa Puccini "- trocken

Michele Puccino,Pontedera,Italia	Glas 0,2	€ 6,70
Chianti Superior	Karaffe 0,5	€ 16,55
	Flasche 0,75	€ 24,60

"Osborne" Tempranillo/Cabernet Sauvignon - trocken

Espana	Glas 0,2	€ 6,25
	Karaffe 0,5	€ 15,40
	Flasche 0,75	€ 22,80

Fragen zu Zusatzstoffen oder Allergenen?
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.
Gerne bringen wir Ihnen unsere Auflistung hierzu

AUS DEM SUPPENTOPF

- | | | |
|---|---|--------|
| 1 | <u>Ungarische Gulaschsuppe</u> mit Baguette | € 7,10 |
| | <u>Ungarsk gullaschsuppe</u> med baguette
<u>Hungarian goulashsoup</u> with bread | |
| 3 | <u>Husumer Krabbensuppe</u> | € 7,40 |
| | mit Sahnehäubchen und Baguette
<u>Rejesuppe som i Husum</u> med baguette
<u>Prawnsoup</u> topped with cream, bread | |
| 4 | <u>Tomatensuppe „Italia“</u> | € 7,40 |
| | mit Garnelenspieß und Baguette
<u>Italienisk tomatuppe</u> med rejespyd og baguette
<u>Italian tomatosoup</u> with prawnspit, bread | |

VORSPEISEN UND KLEINE GERICHTE

- 9 $\frac{1}{2}$ Avocado € 8,85
gefüllt mit Nordseekrabben, Cocktailsauce, Baguette und Butter
 $\frac{1}{2}$ Avocado fyldt med rejer, cocktailsovs, baguette og smør
 $\frac{1}{2}$ Avocado filled with prawns, cocktailsauce, bread and butter
- 316 Tacos Yucatan € 9,90
2 Maistortillas mit Spinat gefüllt und mit mexicanischer Salsa und mit Käse überbacken
2 Majstortillas fyldt med spinat, gratineret med mexikansk salsa og ost
2 corntortillas filled with spinach, topped with mexican salsa and cheese
- 319 Chicken Wings „hot and sweet“ € 11,90
mit ChilisaUCE und Süßkartoffelpommes
Chicken Wings med chilisovs og sød kartofel pommes frites
Chicken Wings with chilisaUCE and sweet potato fries
- 96 Ziegenkäse mit Honig überbacken € 9,25
auf einem Salatbett mit Walnusskernen, dazu Baguette
Gedeost gratineret med honning på salat med valnødder, og baguette
goat`s cheese topped with honey on saladbed with walnutkernels, bread

32 Gebackener Camembert € 9,40

mit frittiertes Petersilie, Preiselbeeren, Baguette und Butter

Friturestegt camembert med bagt persille, tyttebær, baguette og smør

fried camembert with fried parsley, cranberry, bread and butter

SALATE

124 Caprese € 8,30

Mozarella mit Tomaten, Basilikum, Olivenöl, Balsamico, Brot

mozarella med tomater, basilikum, olivenolie, balsamico, baguette

mozarella with tomato, basil, oliveoil, balsamico, bread

322 Salat mit gebratenen Putenbruststreifen € 12,50

mit Früchten, Cocktaildressing und Baguette

Stor salat med kalkunkød i strimler, frugt, cocktaildressing og baguette

big salad with pieces of fried turkey, fruits, cocktaildressing and bread

40 Thunfischsalat € 10,95

Eisbergsalat mit Thunfisch, Tomaten, Ei, Essig + Öl Dressing, Baguette

Icebergsalat med tunfisk, tomater, æg, eddike + olie dressing, baguette

Iceberg with tuna, tomato, egg, vinegar/oil dressing, bread

PASTA

- 23 Spaghetti Bolognese mit Parmesan € 10,90

Spaghetti bolognese med parmesan ost
Spaghetti Bolognese with parmesan cheese

Spaghetti in Olivenöl

- 102 mit Knoblauch, Chili, Petersilie und Parmesan € 9,90

Spaghetti i olivenolie med hvidløg, chili, persille og parmesan ost
Spaghetti in oliveoil with garlic, chili, parsley and parmesan
cheese

- 149 Bandnudeln mit Lachs € 14,00

Tagliatelle med laks
tagliatelle with salmon

FISCH UND SCHALENTIERE

- 75 Hausgebeizter Lachs € 13,00

auf Toast, mit Senf-Dill-Sauce

Husets egen gravad laks på toast med sennep-dill-sovs
Homemade pickled salmon on toast with honey-mustard-sauce

- 25 Muschelpfanne € 13,75

Miesmuscheln in halber Schale, mit Kräuterbutter
gratiniert, dazu Baguette

muslinger gratineret med kryddersmør, baguette
mussels from the baltic sea in herb-garlic-butter, bread

- 10 FrISChe NordseeKrabben € 18,20
mit verschiedenen Soßen und Bratkartoffeln
FrISChe Nordsørejer med forskellige sovs og brasede
kartofler
Fresh north sea shrimps with 2 different sauces and fried
potatoes
- 13 Matjesfilet „Hausfrauenart“ € 15,40
in saurer Sahne mit Äpfeln und Zwiebeln, Bratkartoffeln
Matjesfilet i sur-fløde med æbler og løg, brasede kartofler
white herring (matie) in sourcream with apple and onion, fried
potatoes
- 33 Hausgemachtes Labskaus € 14,35
mit Spiegelei, Rollmops, Kräuterhering und Rote Bete
Husets Labskaus med, spejlæg, rollmops, kryddersild og
rødbeder
Homemade Labskaus with fried egg, sweet-sour herring and
rootbeet
- 24 Garnelen „Mafiosi“ € 16,15
-in Olivenöl, mit viel Knoblauch und Chili- dazu Baguette
und Eisbergsalat
Rejer i olivenolie med hvidløg og chili, baguette og salat
prawns in oliveoil with garlic and chili, bread and salad

- 178 Fischpfanne € 17,90**
 Filets von Edelfischen, Sc. Remoulade, Bratkartoffeln und
 Eisbergsalat mit Essig/Öl Dressing
forskellige fiskefileter, med remoulade, brasede kartofler og
 icebergsalat med eddike/olie dressing
different fillets of fish, sc. remoulade, fried potatoes and
 iceberg with vinegar/oil dressing
- 35 Schollenfilet „Büsumer Art“ € 19,95**
 mit Speck, Nordseekrabben, Bratkartoffeln und
 Gurkensalat
Rødspættefilet med bacon, nordsørejer, brasede kartofler og
 salat
Fillet of fried plaice with bacon, north sea shrimps, fried
 potatoes, cucumbersalat
- 88 Kapitänsschmaus € 18,30**
Graved Lachs mit Senf-Dill Dressing, Nordseekrabben,
Matjesfilet mit „Hausfrauensauce“, dazu Bratkartoffeln
 gravad laks med sennep-dill-sovs, nordsørejer, matjesfilet med
 „Hausfrauensauce“, brasede kartofler
„Captain`s favourite“ pickled salmon with honey-mustard.sauce,
north sea shrimps, white herring with „Hausfrauensauce“, fried
 potatoes
- 202 Gebratenes Lachsfilet auf Blattspinat € 16,25**
 Sc. Hollandaise und Kroketten
Stegt laksefilet på bladspinat, sauce hollandaise og kroketter
fried fillet of salmon on spinachbed, sc. hollandaise and
 croquettes

FLEISCHGERICHTE

- 16 Hausgemachtes Sauerfleisch € 14,25
mit Bratkartoffeln
Husets egen surrib med brasede kartofler
homemade cold pickled meat with fried potatoes
- 20 Schnitzel „Wiener Art“ € 15,10
mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat
Schnitzel „Wiener Art“ med brasede kartofler og salat
Schnitzel „Wiener Art“ with fried potatoes and salad
- 139 Jägerschnitzel € 15,40
mit Champignon-Rahmsauce und Kroketter
Jägerschnitzel med champignon-fløde-sovs og krokerter
Jägerschnitzel with mushroomsauce and croquettes
- 90 Schnitzel „Holstein“ € 15,60
mit Spiegelei, Bratkartoffeln und gemischtem Salat
Schnitzel „Holstein“ med spejlæg, brasede kartofler og salat
Schnitzel „Holstein“ with fried egg, fried potatoes and salad
- 113 „Börsenkellertopf“ € 18,30
3 kleine Steaks mit Zwiebeln, Champignons, Spiegelei und
Bratkartoffeln
3 små steaks med løg, champignon, spejlæg og brasede kartofler
3 little steaks with onion, champignon and fried egg, fried
potatoes

51 Putensteak € 13,80

mit Blattspinat, Sc. Hollandaise und Kroketten

Kalkunsteak med på bladspinat, sauce hollandaise og kroketter

Turkeysteak with spinach,sc. hollandaise and croquettes

41 Schweinemedallions € 19,55

Champignon-Rahmsauce, Kroketten und gemischter Salat

Svinemedallion i champignon-fløde-sovs,kroketter og salat

medallions of pork with mushroom-sauce ,croquettes and salad

34 Rumpsteak „Mafiosi“ (250gr) € 24,50

in Olivenöl mit Knoblauch, Chilies und Petersilie, Brot und Eisbergsalat mit Essig/Öl Dressing

Rumpsteak „Mafiosi“ (250gr) i olivenolie med hvidløg, chilies og persille, baguette og icebergsalat med eddike/olie dressing

Rumpsteak „Mafiosi“ (250gr) in oliveoil with garlic, chilie and parsley, bread and iceberg with vinegar/oil dressing

MEXICANISCH

310 CHIPS & SALSA € 4,70

Mais-Chips mit roter mexikanischer Salsa

Majs-chips med mexikansk Salsa

Cornchips with mexican salsa

312 CHIPS & GUACAMOLE € 6,25

warme Mais-Chips mit Avocadopüree

Majs-chips with husets egen Guacamole

Cornchips with homemade Guacamole

- 318 POPPERS € 7,30**
 5 Stk. grüne Chili-Jalapeno-Hälften, im Knuspermantel gebacken,
 mit Cheddar-Cheese gefüllt, dazu mexikanische Salsa und
 Baguette
5 Stk. chili-jalapenos fyldt med Cheddar cheese, mexikanske
 Salsa og baguette
5 green chili-jalapenos stuffed with cheddar cheese
 mexicanasalsa, bread
- 342 CHILI CON CARNRE € 14,60**
 pikantes Rinderhackfleisch mit roten Bohnen, mit Käse
 überbacken, dazu Brot und ein kleiner grüner Salat
Chili con Carne gratineret med ost, baguette og salat
Chili con Carne topped with melted cheese, bread and salad
- 31 TACOS TEX-MEX STYLE € 15,30**
 3 Maistortillas gefüllt mit Picadillo, Schweinefiletstreifen und
 Putenbruststreifen, mit Salsa Mexicana und Käse überbacken,
 dazu Reis
3 Majstortillas fyldt med Picadillo, strimlet svinekod og strimlet
 kalkunkod, med mexikansk salsa, gratinieret med ost, ris til
3 corntortillas filled with picadillo, pork and turkey, mexican salsa,
 melted cheese, rice
- 335 BURRITO DE PAVO € 15,10**
 eine große Weizentortilla gefüllt mit besonders zubereiteten
 Putenbruststreifen, mit Salsa Mexicana und Käse
 überbacken, Reis
1 stor hvedetortilla fyldt med special tilberetet kalkunkod, gratineret
 med ost, mexikansk salsa og ris
1 big wheattortilla filled wth special made turkey, salsa mexicana,
 melted cheese, rice

DESSERT

30 Hausgemachte „Rote Grütze“ € 6,20

mit flüssiger Sahne

Husets egen „rødgrød“ med fløde

homemade „Rote Grütze“ - cold stewed summer-fruits

with cream

163 Tartufo mit Zabaionekern € 5,40

42 American pancake € 5,60

mit Maple-Walnut-Eis, Ahornsirup und Sahne

Amerikansk pandekage med ahorn-valnødde-is, ahornsirup og fløde

American pancake with maple-walnut-icecream, maplesiru