

AUS DEM SUPPENTOPF

- 1 **Ungarische Gulaschsuppe** mit Baguette € 8,50
Ungarsk gullaschsuppe med baguette
Hungarian goulashsoup with bread
- 5 **Gailtaler Knoblauchsuppe** € 7,50
mit Brotcroûtons
Hvidløgsuppe med brødcroustons
Austrian garlic soup with bread croutons
- 3 **Husumer Krabbensuppe** € 8,80
mit Sahnehäubchen und Baguette
Rejesuppe som i Husum med baguette
Prawnsoup topped with cream, bread
- 4 **Tomatensuppe „Italia“** € 8,80
mit Garnelenspieß und Baguette
Italienisk tomatuppe med rejespyd og baguette
Italian tomatosoup with prawnspit, bread

Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen?

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

Gerne bringen wir Ihnen unsere Auflistung hierzu

VORSPEISEN UND KLEINE GERICHTE

310 Chips & Salsa € 5,60

Mais-Chips mit roter mexikanischer Salsa

Majs-chips med mexikansk Salsa

Cornchips with mexican salsa

312 Chips & Guacamole € 7,50

warme Mais-Chips mit Avocadopüree

Majs-chips with husets egen Guacamole

Cornchips with homemade Guacamole

9 $\frac{1}{2}$ Avocado € 10,90

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 € 12,30

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

96 Ziegenkäse mit Honig überbacken € 11,40

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 Gebäckener Camembert € 11,80

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 € 10,20

Mozarella mit Tomaten, Basilikum, Olivenöl, Balsamico, Brot

mozarella med tomater, basilikum, olivenolie, balsamico, baguette

mozarella with tomato, basil, oliveoil, balsamico, bread

323 Beerenschmaus € 14,90

Wildkräutersalat mit Cherry-Tomaten, Mozzarella, kandierten

Haselnüssen, marinierte Blaubeeren

Salat af vilde urter, med cherry tomater, Mozzarella,

kandiserede hasselnødder og marinerede blåbær

salad of wild herbs, with cherry tomatoes, Mozzarella, candied hazelnuts
and marinated blueberries

mit Hähnchenspieß € 19,10

40 Thunfischsalat € 13,40

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

322 Großer Salat mit gebratenen Putenbruststreifen € 15,50

mit Früchten, Cocktaildressing und Baguette

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

big salad with pieces of fried turkey, fruits, cocktail dressing and bread

129 Griechischer Naschteller € 15,40

Hirtenkäse, Zwiebeln, gefüllte Weinblätter, Tzatziki, Peperoni,

Oliven, Paprika, Krautsalat, Tomate und Brot

hyrdeost, tomater, løg, tsatziki, peperoni, oliver, paprika, coleslaw + baguette

goat cheese, onions, tomatoes, tsatziki, pepperoni, olives, paprika, coleslaw, bread

188 Bayerischer Wurstsalat € 13,50

Kalbfleischwurst, Zwiebeln, Paprika, Essig + Öl Dressing, Baguette

kødpølse, løg, paprika, eddike + olie dressing og baguette

vealsausage, onion, peppers, vinegar/oil dressing, Baguette

PASTA

23 Spaghetti Bolognese mit Parmesan € 13,20

Spaghetti bolognese med parmesan ost
Spaghetti Bolognese with parmesan cheese

37 Bandnudeln „Bamboo“ € 17,90

Bandnudeln mit Gemüse und gebratener Putenbrust

Tagliatelle „Bamboo“ (stærk) med grøntsager og kalkunkød i strimler
Tagliatelle „Bamboo“ (hot) with vegetables and fried turkey

102 Spaghetti in Olivenöl

mit Knoblauch, Chili, Petersilie und Parmesan

€ 12,20

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

101 zusätzlich mit Garnelen

€ 19,90

med rejer til
as well with prawns

149 Bandnudeln mit Lachs

€ 17,40

Tagliatelle med laks
tagliatelle with salmon

MEXIKANISCH

318 POPPERS

€ 8,70

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
5 chili-jalapenos stuffed with cheddar cheese, mexican salsa, bread

319 CHICKEN WINGS „HOT AND SWEET“

€ 14,80

mit Chilisauce und Süßkartoffelpommes

Chicken Wings med chilisovs og sød kartofel pommes frites

Chicken Wings with chilisauce and sweet potato fries

342 Chili con Carne

€ 18,00

pikantes Rinderhackfleisch mit roten Bohnen, mit Käse überbacken, dazu Brot und ein kleiner „Mutti“ Salat

Chili con Carne gratineret med ost, baguette og salat

Chili con Carne topped with melted cheese, bread and salad

331 TACOS TEX-MEX STYLE

€ 18,00

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, gratineret med ost, ris til

3 corntortillas filled with picadillo, pork and turkey, mexican salsa, melted cheese

335 Burrito de Pavo

€ 17,40

eine große Weizentortilla gefüllt mit besonders zubereiteten Putenbruststreifen, mit Salsa Mexicana und Käse überbacken, Reis

En stor hvedetortilla fyldt med special tilberetet kalkunkod, gratineret ost mexikansk salsa og ris

One big wheattortilla filled with special made turkey, salsa mexicana, melted cheese and rice

FISCH UND SCHALENTIERE

75 Hausgebeizter Lachs € 16,00

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 € 16,80

Miesmuscheln in halber Schale, mit Kräuterbutter gratiniert,
dazu Baguette

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

24 Garnelen „Mafiosi“ € 19,90

-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

10 Frische Nordseekrabben € 22,50

mit verschiedenen Soßen und Bratkartoffeln

Friske Nordsørejer med forskellige sovse og brasede kartofler
Fresh north sea shrimps with 2 different sauces and fried potatoes

13 Matjesfilet „Hausfrauenart“ € 19,00

in saurer Sahne mit Äpfeln und Zwiebeln, Bratkartoffeln

Matjesfilet i sur-fløde med æbler og løg, brasede kartofler
white herring (matie) in sour cream with apple and onion, fried potatoes

33 Hausgemachtes Labskaus € 17,80

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

12 Hausgemachte saure Heringe mit Bratkartoffeln € 17,00

Husets egen stegte sild i eddike med brasede kartofler

homemade pickled herrings with fried potatoes

178 Fischpfanne € 22,20

Filets von Edelfischen, Sc. Remoulade, Bratkartoffeln und Eisbergsalat mit Essig/Öl Dressing

forskellige fiskefileter, med remoulade, brasede kartofler og icebergsalat

different fillets of fish, sc. remoulade, fried potatoes and iceberg salad

35 Schollenfilet „Büsumer Art“ € 23,70

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, cucumber salad

202 Gebratenes Lachsfilet auf Blattspinat € 20,10

Sc. Hollandaise und Kroketten

Stegt laksefilet på bladspinat, sauce hollandaise og kroketter

fried fillet of salmon on spinachbed, sc. hollandaise and croquettes

88 Kapitänschmaus € 22,80

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

FLEISCHGERICHTE

- 16 Hausgemachtes Sauerfleisch** € 17,50
mit Bratkartoffeln
Husets egen surrib med brasede kartofler
homemade cold pickled meat with fried potatoes
- 20 Schnitzel „Wiener Art“** € 19,00
mit Bratkartoffeln und Salat
Schnitzel „Wiener Art“ med brasede kartofler og salat
Schnitzel „Wiener Art“ with fried potatoes and salad
- 139 Jägerschnitzel** € 19,50
mit Champignon-Rahmsauce und Kroketten
Jägerschnitzel med champignon-fløde-sovs og kroketter
Jägerschnitzel with mushroomsauce and croquettes
- 90 Schnitzel „Holstein“** € 19,40
mit Spiegelei, Bratkartoffeln und gemischtem Salat
Schnitzel „Holstein“ med spejlæg, brasede kartofler og salat
Schnitzel „Holstein“ with fried egg, fried potatoes and salad
- 89 Sambalschnitzel** € 19,50
mit feuriger Sambal-Hollandaise, Pommes frites und Salatbeilage
Sambalschnitzel med stærkt sambal hollandaise, pommes frites og salat
Sambal escalope with fiery sambal hollandaise, French fries and salad
- 113 „Börsenkellertopf“** € 22,70
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 € 17,00

mit Blattspinat, Sc. Hollandaise und Kroketten

Kalkunsteak med bladspinat, sauce hollandaise og kroketter

Turkeysteak with spinach, sc. hollandaise and croquettes

41 Schweinemedallions € 24,30

Champignon-Rahmsauce, Kroketten und gemischter Salat

Svinemedallioner i champignon-fløde-sovs, kroketter og salat

medallions of pork with mushroom-sauce, croquettes and salad

43 Grillhaxe € 21,00

mit Krautsalat und Knödeln, süßer Senf

Grillhaxe/Skank med coleslaw og knödeln, sød sennep

grilled leg of pork with coleslaw and dumplings, sweet mustard

34 Rumpsteak „Mafiosi“ (250gr) € 30,20

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

55 Rumpsteak (250gr) € 30,20

mit Zwiebeln, Kräuterbutter, Bratkartoffeln und gemischtem Salat

Rumpsteak (250gr) med løg, kryddersmør, brasede kartofler og salat

Rumpsteak (250gr) with onion, herb-butter, fried potatos and salad

DESSERT

31 Vanilleeis mit heißen Rumkirschen € 8,50

Vanilleis med varme romkirsebær
vanilla ice-cream with hot rum-cherries

30 Hausgemachte „Rote Grütze“ mit flüssiger Sahne € 7,80

Husets egen „rødgrød“ med fløde
homemade „Rote Grütze“ - cold stewed summer-fruits with
cream

169 Himbeersorbet € 5,60

Hindbaersorbet
rasberry sorbet

142 American pancake € 7,00

mit Maple-Walnut-Eis, Ahornsirup und Sahne

Amerikansk pandekage med ahorn-valnødde-is, ahornsirup og fløde
American pancake with maple-walnut-icecream, maplesirup and cream

163 Tartufo mit Zabaionekern € 6,60

164 geestes Tiramisu-Törtchen € 7,80

mit einer Wolke aus Sahne, Schokosauce und Waffelröllchen

iset Tiramisu med fløde, chokoladesovs og waffel

Iced Tiramisu with whipped cream, chocolate sauce and waffle



Unsere Weine

Weißwein:

„Harmonie de Gascogne“ - trocken

Colombelle, Sauvignon, Chardonnay)

Weingut Domaine de Pellehaut, Familie Beraut

Glas 0,25

€ 7,30

Karaffe 0,5

€ 14,20

Flasche 0,75

€ 20,50

Grauburgunder - trocken

Markus Pfaffmann, Walsheim

Pfalz

Glas 0,25

€ 7,70

Karaffe 0,5

€ 14,60

Flasche 0,75

€ 21,90

Weyherer Michelsberg“ - Riesling - trocken

Pfalz

Glas 0,25

€ 10,90

Karaffe 0,5

€ 21,70

Flasche 0,75

€ 32,10

Grüner Veltliner - Kabinett, trocken

Winzer Krems eG, Austria

Glas 0,25

€ 7,80

Karaffe 0,5

€ 15,30

Flasche 0,75

€ 22,60

Weinschorle weiß, rot, rose`

Glas 0,2

€ 5,20

Prosecco weiß oder rose`

Glas 0,2

€ 5,20

Rose:

Giro rose - trocken

Cabernet Sauvignon, Merlot & Shiraz
Weingut Kühling-Gillot

Glas 0,25	€ 9,90
Karaffe 0,5	€ 18,70
Flasche 0,75	€ 29,60

Pinot Grigio „blush“ - halbtrocken

Weingut Sartori

Glas 0,25	€ 7,90
Karaffe 0,5	€ 15,50
Flasche 0,75	€ 23,20

Rotwein:

Banfi-Col Di Sasso - trocken

Cabernet Sauvignon & Sangiovese
Montalcino, Toskana

Glas 0,25	€ 9,20
Karaffe 0,5	€ 18,30
Flasche 0,75	€ 26,90

Blauer Zweigelt - trocken

Winzer Krems eG, Austria

Glas 0,25	€ 9,10
Karaffe 0,5	€ 17,80
Flasche 0,75	€ 24,60

„Santa Ema“ Merlot - trocken

D.O. Cachapoal Valley, Chile

Glas 0,25	€ 7,80
Karaffe 0,5	€ 15,10
Flasche 0,75	€ 22,80

„Osborne“ Tempranillo/Cabernet Sauvignon - trocken

Espana

Glas 0,25	€ 9,60
Karaffe 0,5	€ 18,40
Flasche 0,75	€ 27,10

Getränkekarte

Bier & Co

<u>vom Fass</u>	0,3	0,4	0,5
Flensburger Pils vom Fass	€ 3,20	€ 4,50	€ 5,20
Flensburger Dunkel vom Fass	€ 3,20	€ 4,50	€ 5,20
Alsterwasser / Radler	€ 3,20	€ 4,50	€ 5,20

aus der Flasche

Flensburger Gold 0,33	€ 3,50
Schneider Weizen 0,5	€ 5,10

Alkoholfrei

Flensburger Pils 0,33	€ 3,50
Schneider Weizen 0,5	€ 5,10
Flensburger Malzbier 0,33	€ 3,50

Magenbitter

Underberg 2 cl	€ 2,60
Gammel Dansk 2 cl	€ 2,60
Fernet Branca 2 cl	€ 2,60
Dr. Nielsen 2 cl	€ 2,60
Ramazzotti 2 cl	€ 2,50
Jägermeister 2 cl	€ 2,50

Alkoholfreie Getränke

Apfelschorle, Johannisbeer-Schorle 0,2 € 2,90

Apfelschorle, Johannisbeer-Schorle 0,4 € 4,75

Almdudler 0,35 € 3,10

Fritz Kola, Kola zuckerfrei, Zitronenlimo, Orangenlimo und Mischmasch

0,33 Liter Flasche € 3,50

0,5. Liter Flasche € 5,40

Mineralwasser still, Mineralwasser medium 0,25 € 2,90

Mineralwasser 0,4 € 4,75

Mineralwasser 0,75 € 6,90

Schweppes Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale 0,2 € 2,80

Orangensaft, Apfelsaft, Johannisbeernektar 0,2 € 2,90

Aperitif

Campari 5 cl € 5,40

Martini bianco, rosso, dry 5 cl € 5,40

Sherry dry, medium 5 cl € 5,40

Sherry Bristol Cream 5 cl € 5,40

Portwein 5 cl € 5,40

Schnäpse

Oldesloer Korn 2cl	€ 2,10
Apfelkorn	€ 2,60
Maltaser, Aalborger Jubiläumsaquavit 2cl	€ 2,60
Flensburger No. 6 2 cl	€ 2,50
Bommerlunder, Linie, Helbing 2 cl	€ 2,50
Bommerlunder mit Pflaume	€ 2,90
„Spökel“ - Bommerlunder, Pflaume, Sahne	€ 3,10
Ouzo 2 cl	€ 2,50

Cognac / Weinbrand

Mariacron 2 cl	€ 2,60
Asbach Uralt 2 cl	€ 2,70
Osborne 2 cl	€ 2,90
Metaxa 2 cl	€ 3,20
Remy Martin 2 cl	€ 3,60
Carlos No. 1 2 cl	€ 3,70

Obstbrände

Grappa 2 cl	€ 3,60
Calvados 2 cl	€ 3,60
Bailoni Marille 2 cl	€ 3,40

Nusbaumer - Obstbrände aus dem Elsass

Framboise, Williamsbirne, Kirschwasser 2 cl	€ 3,90
---	--------

Liköre

Diverse Liköre 2 cl

€ 2,70

Amaretto, Bailey`s, Bailoni Marille, Cointreau, Grand Manier,
Kaluha, Malibu, Sambuca, Southern Comfort, Drambuie, Tia Maria

Spirituosen

Flensburger Rum 2 cl

€ 2,50

Myer`s Rum 2 cl

€ 3,10

Bacardi 2 cl

€ 2,70

Havanna Club gold 2 cl

€ 3,50

Gin Gordon`s dry 2 cl

€ 2,70

Gin Bombay Saphir, Hendrick`s 2 cl

€ 3,60

Vodka Smirnoff 2 cl

€ 2,70

Ballantines 2 cl

€ 2,90

Dimple 2 cl

€ 3,60

Chivas Regal 2 cl

€ 4,10

Jim Beam 2 cl

€ 3,10

Jack Daniels 2 cl

€ 3,60

Tullamore Dew, Glennfiddich 2 cl

€ 3,50

Pernod 2 cl

€ 2,80

Heisse Getränke

Kaffee, Tasse	€ 3,10
Kaffee, große Tasse	€ 5,10
Milchkaffee	€ 4,20
Cappuccino	€ 3,50
Espresso	€ 2,20
Espresso doppelt	€ 3,80
Espresso macchiato	€ 2,60
Espresso doppelt macchiato	€ 4,10
Latte Macchiato	€ 4,10
Schocmoc (Espresso & Schokolade)	€ 5,50
Eiskaffee	€ 5,80
Pharisäer 4cl Rum	€ 7,90
Irish Coffee 3 cl Whisky	€ 8,20
Heisse Schokolade	€ 3,80
Heisse Schokolade mit Sahne	€ 4,10
Eisschokolade	€ 5,80
Lumumba mit Rum 2 cl	€ 6,80
Lumumba mit Weinbrand 2 cl	€ 6,80
Rumgrog	€ 4,90

Tee

Assam - Darjeeling	
Früchte - Rooibosch/Vanille - Grüner Tee,	
Pfefferminz - Kamillenblütentee	€ 3,80