

## AUS DEM SUPPENTOPF

- 1 **Ungarische Gulaschsuppe** mit Baguette € 8,80  
Ungarsk gullaschsuppe med baguette  
Hungarian goulashsoup with bread
- 5 **Gailtaler Knoblauchsuppe** € 7,80  
mit Brotcroûtons  
Hvidløgsuppe med brødcroustons  
Austrian garlic soup with bread croutons
- 3 **Husumer Krabbensuppe** € 9,10  
mit Sahnehäubchen und Baguette  
Rejesuppe som i Husum med baguette  
Prawnsoup topped with cream, bread
- 2 **Französische Zwiebelsuppe** mit Käse überbacken € 8,30  
Fransk løgsuppe gratineret med ost  
French onionsoup topped with melted cheese

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** € 7,70  
warme Mais-Chips mit Avocadopüree  
Majs-chips with husets egen Guacamole  
Cornchips with homemade Guacamole
- 9  $\frac{1}{2}$  Avocado** € 11,40  
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** € 12,50  
2 Weizentortillas mit Spinat gefüllt und mit mexicanischer Salsa und mit Käse überbacken  
2 tortillas 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** € 11,80  
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** € 12,20  
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

**323 Beerenschmaus € 15,40**

Wildkräutersalat mit Cherry-Tomaten, Mozzarella, kandierten  
Haselnüssen, marinierte Blaubeeren und Blaubeer-Minz-Dressing

Salat af vilde urter, med cherry tomater, Mozzarella,  
kandiserede hasselnødder og marinerede blåbær  
salad of wild herbs, with cherry tomatoes, Mozzarella,  
and marinated blueberries

**mit Hähnchenspieß € 19,70**

**40 Thunfischsalat € 13,90**

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

Icebergsalat med tunfisk, tomat, æg, eddike + olie dressing, baguette  
Iceberg with tuna, tomato, egg, vinegar/oil dressing, bread

**322 Großer Salat mit gebratenen Putenbruststreifen € 16,10**

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

**188 Bayerischer Wurstsalat € 13,90**

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 € 13,70

Spaghetti bolognese med parmesan ost  
Spaghetti Bolognese with parmesan cheese

**307 Tagliatelle „Honey & Mustard“** € 18,50

Bandnudeln in Honig-Senf-Sauce, mit Hähnchen, Rucola, Parmesan und Baguette

Tagliatelle i honning sennepssauce, med kylling, rucola, parmesan og baguette  
Tagliatelle in honey mustard sauce, with chicken, rocket, Parmesan and baguette

**37 Bandnudeln „Bamboo“** € 18,50

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** € 12,60  
mit Knoblauch, Chili, Petersilie und Parmesan

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** € 20,60

med rejer til  
as well with prawns

**149 Bandnudeln mit Lachs** € 17,90

Tagliatelle med laks  
tagliatelle with salmon

## MEXIKANISCH

### **318 POPPERS**

€ 9,70

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“**

€ 16,10

mit Chilisaucе und Pommes

Chicken Wings med chilisovs og pommes frites

Chicken Wings with chilisaucе and potato fries

### **342 Chili con Carne**

€ 20,60

pikantes Rinderhackfleisch mit roten Bohnen, mit Käse überbacken, dazu Brot und ein kleiner gemischter 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**

€ 20,60

3 Weizentortillas gefüllt mit Picadillo, Schweinefiletstreifen und Putenbruststreifen, mit Salsa Mexicana und Käse überbacken, dazu Reis

3 tortillas 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**

€ 20,10

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 € 19,20**

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 € 18,90**

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“ € 22,60**

-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 € 25,30**

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“ € 22,70**

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 € 21,40**

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

**178 Fischpfanne € 26,90**

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“ € 25,90**

mitSpeck, 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 € 23,80**

Sc. Hollandaise und Kroketter

Stegt laksefilet på bladspinat, sauce hollandaise og kroketter

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

**88 Kapitänschmaus € 25,90**

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** € 20,50  
mit Bratkartoffeln  
Husets egen surrib med brasede kartofler  
homemade cold pickled meat with fried potatoes
- 20 Schnitzel „Wiener Art“** € 24,50  
mit Bratkartoffeln und Salat  
Schnitzel „Wiener Art“ med brasede kartofler og salat  
Schnitzel „Wiener Art“ with fried potatoes and salad
- 139 Jägerschnitzel** € 24,90  
mit Champignon-Rahmsauce und Kroketten  
Jägerschnitzel med champignon-fløde-sovs og kroketter  
Jägerschnitzel with mushroomsauce and croquettes
- 90 Schnitzel „Holstein“** € 24,50  
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** € 24,50  
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“** € 25,90  
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 € 20,60**

mit Blattspinat, Sc. Hollandaise und Kroketten

Kalkunsteak med bladspinat, sauce hollandaise og kroketter

Turkeysteak with spinach, sc. hollandaise and croquettes

**41 Schweinemedallions € 26,20**

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 € 24,80**

mit Sauerkraut und Bratkartoffeln, süßer Senf

Grillhaxe/Skank med surkål og brasede kartofler, sød sennep

grilled leg of pork with sauerkraut and fried potatoes, 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 potatoes and salad

## DESSERT

**31 Vanilleeis mit heißen Rumkirschen € 8,80**

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

**30 Hausgemachte „Rote Grütze“ mit flüssiger Sahne € 8,10**

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

**169 Himbeersorbet € 5,80**

Hindbaersorbet  
rasberry sorbet

**142 American pancake € 7,20**

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 € 6,80**



## Unsere Weine

### Weißwein:

#### „Harmonie de Gascogne“ - trocken

Colombelle, Sauvignon, Chardonnay )

Weingut Domaine de Pellehaut, Familie Beraut

Glas 0,25

€ 7,60

Karaffe 0,5

€ 14,70

Flasche 0,75

€ 21,10

#### Grauburgunder - trocken

Markus Pfaffmann, Walsheim

Pfalz

Glas 0,25

€ 7,90

Karaffe 0,5

€ 15,10

Flasche 0,75

€ 22,60

#### 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

€ 9,10

Karaffe 0,5

€ 17,80

Flasche 0,75

€ 24,60

Weinschorle weiß, rot, rose`

Glas 0,2

€ 5,40

Prosecco weiß oder rose`

Glas 0,2

€ 5,40

## 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

### „Harmonie de Gascogne rose“ - trocken

Merlot, Tannat, Cabernet, Malbec, Syrah  
Weingut Domaine de Pellehaut, Familie Beraut

Glas 0,25	€ 8,10
Karaffe 0,5	€ 15,90
Flasche 0,75	€ 23,70

## 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

### Merlot „TWO VINES“ - trocken

Washington State - USA

Glas 0,25	€ 8,90
Karaffe 0,5	€ 16,50
Flasche 0,75	€ 23,90

### „Osborne“ Tempranillo/Cabernet Sauvignon - trocken

Espana

Glas 0,25	€ 9,80
Karaffe 0,5	€ 18,70
Flasche 0,75	€ 26,30

## Getränkekarte

### Bier & Co

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

### aus der Flasche

Flensburger Gold 0,33	€ 3,70
Schneider Weizen 0,5	€ 5,50

### Alkoholfrei

Flensburger Pils 0,33	€ 3,70
Schneider Weizen 0,5	€ 5,50
Flensburger Malzbier 0,33	€ 3,70

### 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	€ 4,90

# fritz-kola<sup>®</sup>

### Fritz Kola, Kola zuckerfrei, Zitronenlimo, Orangenlimo und Mischmasch

0,33 Liter Flasche	€ 3,90
0,5. Liter Flasche	€ 5,80
<u>Fritz Rhabarber</u> 0,33 Liter	€ 4,90

Mineralwasser still, Mineralwasser medium 0,25	€ 2,90
Mineralwasser 0,75	€ 6,90
Schweppes Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale 0,2	€ 2,90
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
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