

Abendkarte

≈ Aperitif ≈

Martini Bianco, Rosso, Extra Dry	5 cl	€ 5,00
Sherry Fino, Medium, Dry	5 cl	€ 4,50
Sandemann Fine Ruby Port	5 cl	€ 4,50
Sandemann Fine White Port	5 cl	€ 4,50

Prosecco	0,1 l	€ 5,80
Helgoland Sekt	0,1 l	€ 5,20

Champagner Moët & Chandon	0,1 l	€ 15,00
Champagner Veuve Clicquot Brut	0,1 l	€ 16,00
Champagner Taittinger Brut Reserve	0,1 l	€ 12,00
Champagner Taittinger Brut Rosé	0,1 l	€ 18,00

Kir Royal

Champagner mit Crème de Cassis

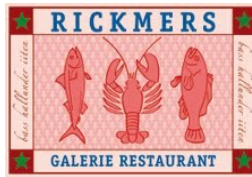
€ 11,50

Aperol Spritz

Aperol, Sekt, Soda

€ 9,50

* 21, 22



≈ Vorspeisen ≈

Carpaccio von der Roten Bete

mit Kürbis-Mousse, Trüffelvinaigrette und gebratener Brust und Keule von der Wachtel

€ 18,50

* F, G, L, M

Karamellierter Ziegenfrischkäse

im Serrano-Mantel auf mediterranem Gemüse, Vanille-Tomaten-Emulsion und Rucola

€ 17,90

* G, H, L, M, O

Carpaccio vom Rinderfilet

mit Kerbel-Crème Fraîche, Portweinfleige und Entenleber-Praline im Pistazienmantel

€ 22,50

* G, H, L, M, O

Hausgebeizter Orangenlachs

mit Gurkenspaghetti in Sojamarinade, Avocado-creme und Seehasenrogen

€ 18,90

* D, F, G, N, O, R

≈ Suppen ≈

Taschenkrebssuppe

€ 9,50

* G, L, O, R

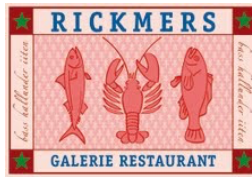
Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis

mit eigenem Öl und gerösteten Kernen

(vegetarisch)

€ 9,50

* G, H, L



≈ Hauptgänge - Fisch ≈

Gedünstetes Dorschfilet

mit Rahmspinat, Kartoffelstampf und Senfsauce

€ 24,50

* D, G, L, M, O

Helgoländer Knieper

mit dreierlei Mayonnaise-Dip und Baguette

(nach Saison)

€ 39,00

* B, G, O

Helgoländer Hummer

mit dreierlei Mayonnaise-Dip und Baguette

(nach Saison)

pro 100 g € 14,50

Bitte erfragen Sie die Größe der Hummer gerne beim Serviceteam

* B, G, O

Gebratenes Schollenfilet „Büsumer Art“

mit Bratkartoffeln, Nordseekrabben und buntem Salat

€ 30,50

* A, D, G, R, 10, 23

Filet vom Heilbutt

mit gebratener Jakobsmuschel auf feinem Gemüse

mit Kartoffelgnocchi in Vanille-Weißwein-Sud

€ 32,50

* A, B, C, D, G, L, O, R

Kross gebratenes Kabeljaufilet

mit gebackener Kartoffel-Rote-Bete-Roulade, jungem Rübchen-Gemüse

und weißem Tomatenschaum

€ 28,90

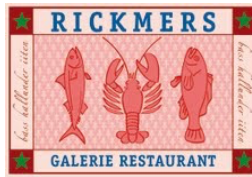
* A, C, D, F, G, L, O

Lasagne vom Steinbutt-Filet und gebackenem Seezungen-Filet

mit zweierlei Kürbis, Krustentierschaum und Graupen Spring Roll

€ 41,90

* A, B, C, D, G, H, L, O



≈ Hauptgänge - Fleisch ≈

Argentinisches Rinderfilet

mit sautierten Kräutersaitlingen, gebratener Kartoffelterriner, Kürbis-Mousse, Trüffelsahne und gehobeltem frischen Trüffel

€ 42,90

* A, C, G, L, O

Brust und Keule von der Land-Ente

mit Mango-Chutney, Kartoffel-Schnittlauch-Stampf, Geflügel-Jus und Sesamkarotte

€ 29,00

* F, G, L, N, O

Entrecôte vom Grill

mit Röstkartoffeln, feinem Gemüse der Saison, Tomatenrelish, Portwein-Jus und sautierten Pilzen

€ 34,50

* G, L, O

Tranchen vom Hirschrücken

auf gebratenem Semmeltaler, Rahmkohlrabi und Rotwein-Birnen-Jus

€ 35,90

* A, C, G, L, O

Rosa gebratene Lammhüfte

mit Olivenrisotto, Johannisbeer-Jus und gegrillten wilden Brokkoli

€ 32,90

* A, F, G, H, L, O

≈ Hauptgänge – Pasta ≈

Pasta mit Tigergarnelen

mit Knoblauch und Kirschtomaten

€ 25,90

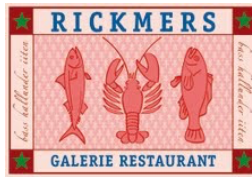
* A, B, C, L

Pasta Arrabiata

mit würziger Tomatensauce, Chili und Parmesanflocken

€ 15,90

* A, C, L



≈ Hauptgänge – Vegetarisch und Vegan ≈

Gnocchi

mit Kürbis gefüllt auf gebratenen Kräutersaitlingen in Rahm und marinierten wilden Kräutern

€ 22,50

* A, C, G, L, M

Gemüsecurry

mit Süsskartoffel-Sticks, gebackenen Falafel und Sprossen

€ 19,90

* F, H, L, N, O

≈ Dessert ≈

Crème brûlée

von weißer Kuvertüre mit marinierten frischen Beeren, Schokoladensegel und Toffee-Eis

€ 11,20

* A, C, G, O

Cheesecake-Mousse

im Schokoladengitter mit Zwetschgenröster und Nougat-Espuma

€ 10,90

* A, C, G, O

Zitronen-Tarte

mit eingelegten Thymiankirschen und Vanilleiscreme

€ 10,50

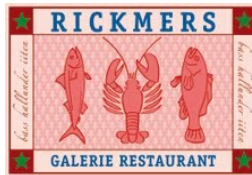
* A, C, G, O

Kleiner Käseteller

mit fünf verschiedenen Käsesorten, Walnüssen, Feigensenf, Trauben und Schwarzbrot

€ 14,50

* A, G, H, M



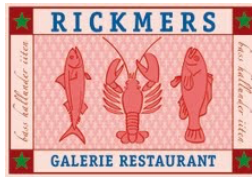
≈ Digestif-Empfehlungen ≈

Brennerei Pircher

Williams Birne	2 cl	€ 5,50
Marilleler	2 cl	€ 6,20
Zwetschgeler	2 cl	€ 5,90
Waldhimbeergeist	2 cl	€ 5,50
Vogelbeergeist	2 cl	€ 5,50
Erdbeere Edelbrand	2 cl	€ 5,50
Alter Zwetschgeler	2 cl	€ 6,20
Rote Williamsbirne	2 cl	€ 5,50
Kirsch-Edelbrand	2 cl	€ 5,50

Grappa Nonino

Antica	2 cl	€ 6,50
Chardonnay	2 cl	€ 5,50
Moscato	2 cl	€ 5,80
Merlot	2 cl	€ 5,50
Prosecco	2 cl	€ 6,00



Alkoholfreie Getränke

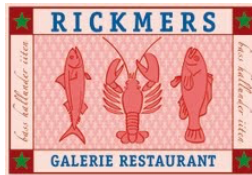
Tafelwasser, <i>Still, Medium, Sprudel</i>	0,2 l	€ 2,90
Tafelwasser, <i>Still, Medium, Sprudel</i>	0,9 l	€ 5,90
Coca Cola / Coca Cola Zero * 1, 5, 14, 15, 11, 12, 19, 10	0,2 l	€ 3,20
Fanta * 10, 4, 8, 7, 9, 3, 2	0,2 l	€ 3,20
Sprite * 10, 17	0,2 l	€ 3,20
Gerolsteiner Cola-Mix (Cola-Orange) * 10, 5, 1, 3, 14, 18	0,33 l	€ 4,00
Gerolsteiner Zitrone-Minze Limonade * 3, 18	0,33 l	€ 4,00
Gerolsteiner Apfelsaft Schorle	0,33 l	€ 4,00
Gerolsteiner Orange-Passionfrucht		
Limonade * 3, 19, 18, 2	0,33 l	€ 4,00
Tonic Water * 10, 13	0,2 l	€ 3,20
Bitter Lemon * 10, 3, 13	0,2 l	€ 3,20

Säfte

Orangensaft	0,2 l	€ 3,50
Apfelsaft	0,2 l	€ 3,50
Maracuja-Nektar * 16	0,2 l	€ 3,50
Tomatensaft	0,2 l	€ 3,50
Grapefruitsaft	0,2 l	€ 3,50
Johannisbeersaft	0,2 l	€ 2,20
Saftschorle	0,2 l	€ 3,40

Biere

Bitburger * 20	0,3 l	€ 3,80
Bitburger * 20	0,4 l	€ 4,50
Alster * 20	0,3 l	€ 3,80
Alster * 20	0,4 l	€ 4,50
Jever * 20	0,33 l	€ 3,80
Jever Alkoholfrei * 20	0,33 l	€ 3,80
Erdinger Weißbier * 20	0,5 l	€ 5,90
Erdinger Weißbier Alkoholfrei * 20	0,5 l	€ 5,90



Heißgetränke

Tasse Café Crema		€ 3,50
Milchkaffee		€ 4,50
Cappuccino		€ 4,20
Latte Macchiato		€ 4,50
Espresso		€ 2,40
Espresso, doppelt		€ 3,90
Glas Tee (<i>Bitte fragen Sie nach unserem Sortiment.</i>)		€ 3,90

Aperitif-Empfehlungen

Campari	5 cl	€ 3,50
Campari Soda	0,2 l	€ 7,50
Campari Orange	0,2 l	€ 7,50

Aquavit

Jubiläums Aquavit	2 cl	€ 3,50
Malteser Kreuz	2 cl	€ 4,50
Linie-Aquavit	2 cl	€ 3,50
Helgoländer Aquavit	2 cl	€ 4,00

Weitere Spirituosen-Auswahl

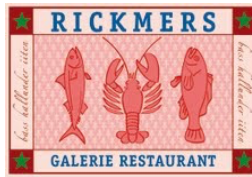
Korn	2 cl	€ 3,00
Helbing	2 cl	€ 3,00
Fernet Branca oder Menta	4 cl	€ 4,00
Ramazotti	4 cl	€ 5,00
Baileys	4 cl	€ 5,00

Longdrinks

Bombay Sapphire Gin mit Tonic * 10, 13	0,2 l	€ 9,50
Havana Club 7 Jahre mit Cola * 1, 5, 14	0,2 l	€ 12,50
Johnnie Walker Black Label mit Cola * 1, 5, 14	0,2 l	€ 13,50

Whisky & Cognac

Ardbeig Ten Years, Single Malt	2 cl	€ 8,00
Hennessy VSOP, Cognac	2 cl	€ 7,00

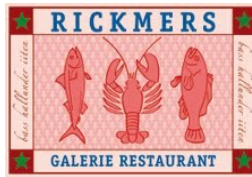


Sekt & Schaumwein

Helgoland Sekt	0,75 l	€ 21,00
Helgoland Sekt	0,1 l	€ 5,20
Prosecco Carpenè Malvolti	0,75 l	€ 35,00
Prosecco Carpenè Malvolti	0,1 l	€ 5,80

Champagner

Moët & Chandon	0,75 l	€ 130,00
Moët & Chandon	0,1 l	€ 15,00
Veuve Clicquot Brut	0,75 l	€ 150,00
Veuve Clicquot Brut	0,1 l	€ 16,00
Taittinger Brut Reserve	0,75 l	€ 120,00
Taittinger Brut Reserve	0,1 l	€ 12,00
Taittinger Brut Rosé	0,75 l	€ 155,00
Taittinger Brut Rosé	0,1 l	€ 18,00



Offene Weine

Weißwein

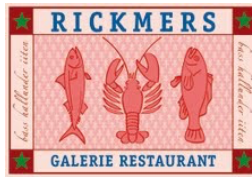
2022	Riesling, trocken Knipser, Johannishof, Pfalz	0,2 l	€ 8,50
2022	Grauer Burgunder, trocken Oberbergener Bassgeige	0,2 l	€ 7,80
2023	Chardonnay, trocken Grand Sud, Frankreich	0,2 l	€ 7,80
2022	Pinot Grigio, trocken Garganega, Garda, Italien	0,2 l	€ 8,30
2022	K. Wechsler, Riesling feinherb	0,2 l	€ 9,30

Rosé

2022	Knipser, Johannishof, trocken Pfalz	0,2 l	€ 8,50
2023	Horgelus, trocken Rosé, Cote de Gascogne	0,2 l	€ 8,20

Rotwein

2022	Villa des Croix, trocken Pinot Noir, Frankreich	0,2 l	€ 8,60
2022	Merlot, trocken Grand Sud, Frankreich	0,2 l	€ 7,80
2015	Poggio Teo, trocken Chianti Classico, Italien	0,2 l	€ 9,80
2020	Babera d'Alba, trocken Corino, Italien	0,2 l	€ 9,50



Flaschenweine

Weißwein Deutschland

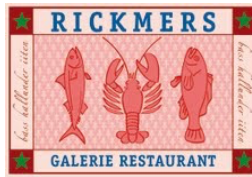
2023	Riesling, feinherb Weingut Fritz Haag, Mosel	0,75 l	€ 33,50
2019	Müller-Thurgau "Müller", trocken Enderle & Moll, Baden	0,75 l	€ 24,50
2022	Grauburgunder, trocken Knipser, Pfalz	0,75 l	€ 41,00
2022	Weisser Burgunder, trocken Oberbergener Bassgeige, Baden	0,75 l	€ 29,00
2020	Rivaner, trocken Karl H. Johner, Baden	0,75 l	€ 29,00
2022	Sauvignon Blanc, trocken Katharina Wechsler, Rheinhessen	0,75 l	€ 35,00
2023	Grauer Burgunder, trocken von Winningen, Pfalz	0,75 l	€ 35,00

Weißwein Italien

2022	Vermention, trocken Belvento, Toscana	0,75 l	€ 31,00
2023	Pinot Grigio, trocken Alios Lageder, Südtirol	0,75 l	€ 38,50
2022	Chardonnay, trocken Versante, Vallone	0,75 l	€ 29,00
2021 & 2022	Sauvignon blanc, trocken Silvio Jermann, Venzia Giulia	0,75 l	€ 63,00

Weißwein Österreich

2022	Sauvignon Blanc, trocken Kalk & Kreide Weingut Tement, Zieregg	0,75 l	€ 41,00
------	--	--------	---------



Weißwein Frankreich

2021	Touraine, trocken de Ladoucette, Loire	0,75 l	€ 39,00
2022	Sancerre, trocken Vincent Gaudry, Sury-En-Vaux	0,75 l	€ 52,00
2023	Petit Chablis, trocken La Chablisienne, Bourgogne	0,75 l	€ 45,00
2023	Sauvignon Blanc, trocken "Les Beaudrieres", Loire	0,75 l	€ 49,00

Rosé

Deutschland

2022	Johannishof, trocken Knipser, Pfalz	0,75 l	€ 35,00
------	--	--------	---------

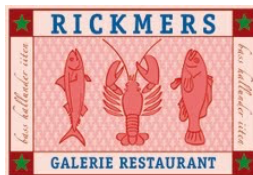
Frankreich

2021	Domaine de Fondrèche Ventoux, trocken Vallée du Rhône	0,75 l	€ 35,00
------	--	--------	---------

Rotwein

Deutschland

2022	Pinot Noir, trocken Weingut Lovely Lilly	0,75 l	€ 36,00
2016	Cuvée Josef, trocken Weingut Stern, Pfalz	0,75 l	€ 48,00
2021	Malterdinger Spätburgunder, trocken Weingut Huber, Baden	0,75 l	€ 39,00
2021	The Daily August Pinot Noir Spätburgunder, trocken, August Kessler, Rheinhessen	0,75 l	€ 42,00



Österreich

2021	Umathum Zweigelt, trocken Umathum, Burgenland	0,75 l	€ 41,00
------	--	--------	---------

Frankreich

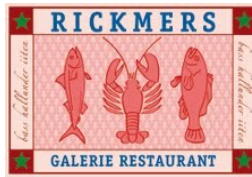
2016	“Petit Sirene”, trocken Giscours, Bordeaux	0,75 l	€ 32,00
2021	“Copa Santa”, trocken Domaine Pierre Clavel, Languedoc	0,75 l	€ 49,00
2008	Château La Cardonne, trocken Cru Bourgeois Médoc AC, Bordeaux	0,75 l	€ 56,00
2008	Château Gloria, trocken St. Julien	0,75 l	€ 98,00

Spanien

2019	Tempranillo, trocken Artadi de Laguardia, Rioja	0,75 l	€ 33,50
------	--	--------	---------

Italien

2015	Poggio Teo Chianti Classico	0,75 l	€ 38,50
2020	Barbera d’Alba, trocken Corino, Piemon	0,75 l	€ 35,50
2019	Barbera d’Alba, trocken Luciano, Sandrone	0,75 l	€ 67,50
2019	Rosso di Montalcino, trocken Carpagna, Toskana	0,75 l	€ 66,50



Allergene

A	Gluten
B	Krebstiere
C	Ei
D	Fisch
E	Erdnüsse
F	Soja
G	Milch
H	Schalenfrüchte
L	Sellerie
M	Senf
N	Sesam
O	Sulfite
P	Lupinen
R	Weichtiere

Zusatzstoffe

	E-Nummer	Bezeichnung	Klasse
* 1	E 150 a-d	Zuckerulör	Farbstoff
* 2	E 160 a-f	Carotin/Carotinoide	Farbstoff
* 3	E 300 – E 302	Ascorbinsäure/Ascorbate	Antioxidationsmittel
* 4	E 296	Apfelsäure	Säuerungsmittel
* 5	E 338-E 341	Phosphorsäure/Phosphate	Säuerungsmittel
* 6	E 343	Phosphorsäure/Phosphate	Säuerungsmittel
* 7	E 412	Guarkernmehl	Verdickungsmittel
* 8	E 414	Gummi arabicum	Geliermittel
* 9	E 445	Glycerinester	Stabilisator
* 10	E 330-E 333	Citronensäure/Citrate	Säuerungsmittel
* 11	E 950	Acesulfam	Süßungsmittel
* 12	E 951	Aspartam	Süßungsmittel
* 13	CAS 130-95-0	Chinin	Aromastoff
* 14	CAS 58-08-2	Koffein	Aromastoff
* 15	E 952	Cyclamate	Süßungsmittel
* 16	E 440	Pektine	Geliermittel
* 17	E 334-E 337	Weinsäure und Tartarte	Säuerungsmittel
* 18	E 410	Johannisbrotkernmehl	Verdickungsmittel
* 19	E 960	Steviolglycoside	Süßungsmittel
* 20		Gerstenmalz	Gluten
* 21	E 110	Gelborange S	Farbstoff
* 22	E 124	Cochinillerot A	Farbstoff
* 23	CAS 7704-34-9	Schwefel	Konservierungsstoff