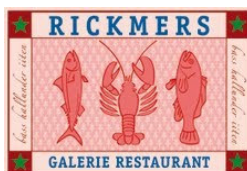


Aperitif

Martini Bianco, Rosso, Extra Dry	5 cl	5,00 €
Sherry Fino, Medium, Dry	5 cl	4,50 €
Sandeman Fine Ruby Port	5 cl	4,50 €
Sandeman 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	7,50 €
Champagner Veuve Clicquot Brut	0,1 l	8,00 €
Champagner Taittinger Brut Réserve	0,1 l	7,50 €
Champagner Taittinger Brut Rosé	0,1 l	9,00 €
Kir Royal		9,50 €
Champagner mit Crème de Cassis		
Aperol Spritz		9,50 €
Aperol, Sekt, Sodawasser *21,22		
Campari Spritz		9,50 €
Sekt, Campari, Sodawasser		
Lillet Spritz		9,50 €
Lillet Blanc, Holunderblütensirup, Mineralwasser, Zitrone		
Limoncello Spritz		9,50 €
Limoncello, Mineralwasser, Sekt, Minze		



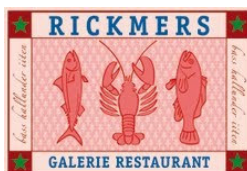
Helgoländer Spezialitäten

(Saisonabhängig)

Helgoländer Knieper mit dreierlei Mayonnaise-Dip, Baguette und buntem Salat (nach Saison) <small>*A, B, G, O</small>		39,50 €
Helgoländer Hummer mit dreierlei Mayonnaise, Baguette und buntem Salat (nach Saison, auf Vorbestellung) <small>*A, B, G</small>	per 100 g (Bruttogewicht)	16,50 €

Vorspeisen

Helgoländer Knieper „zum Probieren“ 4 Knieperscheren - klassisch serviert - mit zweierlei Mayonnaise und Baguette (Saisonabhängig) <small>*A, B, C, G, D, M, L</small>		21,50 €
Ziegenkäse im Speckmantel mit Portweinschalotten, Algensalat und Nordseekrabben <small>*A, B, N, R, O</small>		18,50 €
Nordseekrabben-Cocktail mit Algensalat und marinierten Pilzen <small>* B, D, G, M, O</small>		19,50 €
Dreierlei vom Helgoländer Hummer Hummercremesuppe, Hummersalat, marinierter Hummer <small>* B, C, D, G, N, M, O</small>		31,50 €

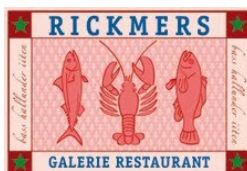


Suppen

Vanille-Taschenkrebssuppe mit Gin-Sahne <small>*B, G, L, O, R</small>	10,50 €
Helgoländer Bouillabaisse mit Nordseekrabben und frischen Kräutern <small>*D, G, L, O, P</small>	12,50 €
Tomaten-Gazpacho mit Serrano-Schinken und Wildkräutern <small>*B, D, L, O</small>	8,50 €

Hauptgänge - Fisch

Gedünsteter Kabeljau mit Rahmspinat, Kartoffelstampf und Pommery-Senfsauce <small>*D, G, L, M, O</small>	24,50 €
Gebratenes Schollenfilet „Büsumer Art“ mit Bratkartoffeln, Nordseekrabben und buntem Salat <small>*A, D, G, R, 10, 23</small>	30,50 €
Naturgebratenes Steinbeißerfilet auf violetterem Kartoffelsalat, Rote-Bete-Chips und Safranschaumsauce, dazu Wildkräuter <small>*B, D, G, A, L</small>	28,90 €

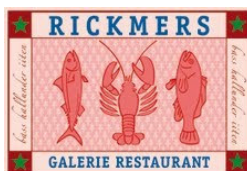


Hauptgänge - Fleisch

Gefüllte Perlhuhnbrust mit Ziegenkäse auf Amarenakirsch-Sauerkraut, Kartoffelpüree und Wildkräutern <small>*C, G</small>	29,50 €
Rosa gebratenes Rumpsteak unter einer Tomatenkruste auf violetter Kartoffelpüree und karamellisierten Zwiebeln, Austernpilzen in Rahm <small>*A, L, G, M, O, H</small>	34,50 €
Geschmorter Rindertafelspitz mit Wurzelgemüse, Meerrettichsauce, Salicornalgen und Salzkartoffeln <small>* L, G, M, O</small>	26,50 €

Hauptgänge - Pasta

Pappardelle mit Pesto aus sonnengereiften, getrockneten Tomaten mit gebratenen Garnelen und eingelegtem Meeresspargel dazu geriebener Parmesan <small>*A, C, D, B, O</small>	26,50 €
Pasta-Risotto mit Grana Padano dazu gebratener wilder Brokkoli und Rumpsteakstreifen <small>*A, B, C, D, L, O</small>	23,50 €

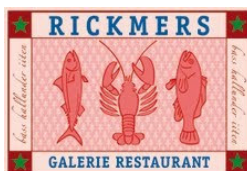


Hauptgänge - Vegetarisch und Vegan

Parmesan-Lauch-Polenta an geröstetem Sommergemüse und gebackener Tomate - vegetarisch - <small>*A, C, G, H</small>	22,50 €
Kokos-Curry-Quinoa dazu Safran-Trauben-Ragout und Wildkräutern - vegan - <small>*F, N, E</small>	24,50 €

Dessert

Dessertvariation „Rickmers Insulaner“ <small>*A, C, G</small>	15,90 €
Halbgefrorenes von der Honigmelone mit Beeren und Hafercrumble <small>*A, C, F, G</small>	13,50 €
Käsevariation mit Feigensenf, frischen Früchten und kleiner Brotauswahl <small>*A, C, G</small>	16,50 €



Digestif – Empfehlungen

Brennerei Pircher

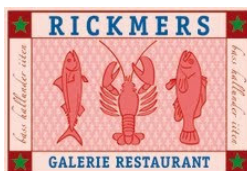
Williams Birne	2 cl	5,50 €
Marilleler	2 cl	6,20 €
Zwetschgeler	2 cl	5,90 €
Waldhimbeergeist	2 cl	5,50 €
Vogelbeergeist	2 cl	5,50 €
Erdbeer	2 cl	5,50 €
Alter Zwetschgeler	2 cl	6,20 €
Rote Williamsbirne	2 cl	5,50 €
Kirsch	2 cl	5,50 €

Grappa Nino

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 €

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



Heißgetränke

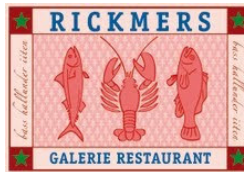
Tasse Kaffee Crema	4,00 €
Milchkaffee	5,00 €
Cappuccino	4,70 €
Latte macchiato	5,00 €
Espresso	2,40 €
Doppelter Espresso	3,90 €
Espresso macchiato	4,10 €
Glas Tee (bitte fragen Sie nach unserem Sortiment)	4,40 €

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Mineralwasser Naturell, Sprudel	0,25 l	2,90 €
Gerolsteiner Mineralwasser Naturell, Medium	0,75 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 *10, 5, 1, 3, 14, 18	0,33 l	4,00 €
Gerolsteiner Apfelsaftschorle	0,33 l	4,00 €
Gerolsteiner Orange-Passionsfrucht-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

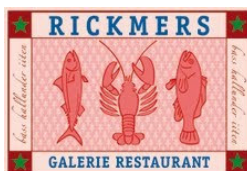
Bitburger Pils *20	0,3 l	4,10 €
Bitburger Pils *20	0,4 l	5,20 €
Alsterwasser *20	0,3 l	4,10 €
Alsterwasser *20	0,4 l	5,20 €
Jever Pilsener *20	0,33 l	4,20 €
Jever Fun Alkoholfrei*20	0,33 l	4,20 €
Erdinger Weißbier *20	0,5 l	6,20 €
Erdinger Weißbier Alkoholfrei *20	0,5 l	6,20 €

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, 16	0,2 l	13,50 €
Jack Daniels mit Cola *1, 5, 16	0,2 l	9,50 €
Vodka Lemon *10, 3, 13	0,2 l	9,50 €
Lange Anna	0,3 l	9,50 €
Maracuja Nektar, Campari, Gordon's Gin		

Whisky & Cognac & Rum

Ardbeg Ten Years, Single Malt	2 cl	8,00 €
Johnnie Walker Black Label	2 cl	8,00 €
Jack Daniels	2 cl	5,50 €
Jim Beam	2 cl	5,50 €
Hennessy VSOP, Cognac	2 cl	7,00 €
Havana Club 7 Jahre	2 cl	7,00 €
Don Papa Rum	2 cl	9,00 €



Gin & Vodka

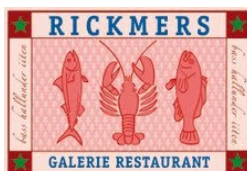
Grey Goose Vodka	2 cl	7,00 €
Absolut Vodka	2 cl	7,00 €
Anna Art Gin	2 cl	5,50 €
Tanqueray No. 10 Gin	2 cl	5,50 €
Hendrik's Gin	2 cl	6,50 €
Gordon's Gin	2 cl	3,50 €
Bombay Sapphire Gin	2 cl	9,50 €

Sekt & Cremant

Cava Reyes d'Aragon Brut	0,1 l	8,20 €
Spanien	0,75 l	35,00 €
Patrick Piuze, Crémant Non Dosé 50/50	0,1 l	7,70 €
50% Chardonnay, 50% Pinot Noir	0,75 l	55,00 €
Patrick Piuze, Crémant Non Dosé Blanc de Blanc	0,1 l	7,70 €
100 % Chardonnay	0,75 l	55,00 €
Patrick Piuze, Crémant Non Dosé Rose	0,1 l	7,70 €
100 % Pinot Noir	0,75 l	55,00 €

Champagner

André Clouet, Champagner Grand Cru	0,1 l	9,50 €
Grand Réserve Brut, Flaschengärung	0,375 l	47,00 €
	0,75 l	72,00 €

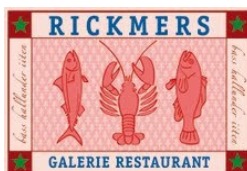


Weinkarte

Weißweine

Deutschland

2024	Riesling Good Vibes, trocken - vegan - Weingut Karl Haidle, Württemberg	0,2 l 0,75 l	8,50 € 24,50 €
2024	Riesling, feinherb Weingut Katharina Wechsler, Rheinhessen	0,2 l 0,75 l	9,30 € 33,50 €
2024	Riesling, trocken Weingut Katharina Wechsler, Rheinhessen	0,75 l	35,00 €
2023	Sauvignon Blanc, trocken Weingut Katharina Wechsler, Rheinhessen	0,75 l	35,00 €
2023	Weißer Burgunder, trocken Weingut Katharina Wechsler, Rheinhessen	0,2 l 0,75 l	9,30 € 33,50 €
2024	Riesling, feinherb Weingut Fritz Haag, Mosel	0,2 l 0,75 l	7,80 € 33,50 €
2025	Grauer Burgunder, trocken Weingut von Winningen, Pfalz	0,75 l	35,00 €



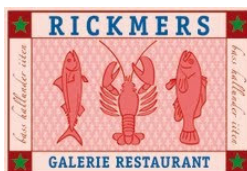
Italien

2022	Vermentino, trocken Belvento, Italien	0,75 l	31,00 €
2024	Pinot Grigio, trocken Weingut Alios Lageder, Südtirol	0,2 l 0,75 l	9,90 € 38,50 €
2024	Chardonnay, trocken –vegan- Weingut Versanto, Vallone	0,2 l 0,75 l	8,20 € 29,00 €
2022	Sauvignon blanc, trocken Weingut Silvio Jermann, Venezia Giulia	0,2 l 0,75 l	13,30 € 63,00 €

Frankreich

2023	Touraine, trocken Weingut de Ladoucette, Loire	0,75 l	39,00 €
2022	Sancerre, trocken Weingut Vincent Gaudry, Sury-en-Vaux	0,2 l 0,75 l	12,50 € 52,00 €
2023	Petit Chablis, trocken La Chablisienne, Bourgogne	0,2 l 0,75 l	17,50 € 45,00 €
2023	Sauvignon Blanc, trocken "Les Beaudrieres", Loire	0,75 l	49,00 €

Rosé



Deutschland

2024	Pinot Noir Rosé	0,2 l	9,90 €
	Weingut von Winnigen, Pfalz	0,75 l	28,90 €

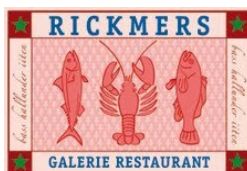
Frankreich

2022	Domaine de Fondrèche Ventoux trocken	0,2 l	11,00 €
	Vallée du Rhône	0,75 l	31,50 €

Rotwein

Deutschland

2022	Lovely Lilly Pinot Noir, trocken		
	Weingut Shelter Winery, Baden	0,75 l	36,00 €
2021	The Daily August Pinot Noir Spätburgunder, trocken		
	Weingut August Kessler, Rheinhessen	0,75 l	42,00 €

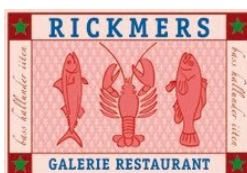


Frankreich

2016	Cabernet Sauvignon – Merlot, trocken “Petit Sirène”, Giscours, Bordeaux	0,2 l 0,75 l	9,90 € 28,90 €
2021	“Copa Santa” Syrah, Grenache, trocken Domaine Pierre Clavel, Languedoc	0,75 l	49,00 €
2024	Pinot Noir, trocken Villa de Croix, Coteaux du Languedoc	0,2 l 0,75 l	9,60 € 28,50 €

Italien

2021	Felsina, Chianti Classico, Berardenga Barrique, Sangiovese, Toscana	0,2 l 0,75 l	10,80 € 38,00 €
2019	Barbera d’Alba, trocken Azienda Agricola Corino, Piemont	0,2 l 0,75 l	9,50 € 35,50 €
2019	Barbera d’Alba, trocken Luciano Sandrone, Piemont	0,2 l 0,75 l	15,50 € 57,50 €
2022	Rosso di Montalcino, trocken Siro Panceti, Toscana	0,2 l 0,75 l	15,50 € 56,50 €
2023	Rosso di Montalcino, trocken Vasco Sassetti, Toscana	0,2 l 0,75 l	15,50 € 56,50 €
2022	Montepulciano d’Abruzzo, trocken Tiberio, Abruzzen	0,2 l 0,75 l	9,90 € 45,00 €



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 Tartrate	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