

Vorspeisen

Jahreszeitlicher Blattsalat

mit Balsamico Dressing, Tomate, Gurke, Paprika, Croutons
und gehobeltem Parmesan

€ 6,50

wahlweise mit Knoblauch- Garnelen

+6,20

wahlweise mit Hähnchenbruststreifen

+4,80

Garnelencocktail mit hausgemachter Cocktailsauce
auf Eisbergsalat dazu reichen wir frisches Baguette

€ 9,80

Gratinierter Ziegenkäse mit Honig und Thymian an Salatbett
und Himbeere-Balsamico Dressing

€ 9,20

Suppen

Tomatencremesuppe mit Sahne verfeinert

€ 3,90

Hummerschaumsuppe abgeschmeckt mit Weinbrand
und gebratener Garnele

€ 5,90

Rinderkraftsuppe mit Gemüsejuliene und Fleischwürfel

€ 4,90

Für unsere kleinen Seefahrer

Paniertes Fischfilet mit Kartoffelpüree
und Erbsen- Karottengemüse

€ 6,50

Rostbratwürstchen mit Kartoffelpüree

€ 6,50

Schweineschnitzel mit Pommes Frites
und Erbsen- Karottengemüse

€ 6,50

Spaghetti mit Tomatensause und Parmesan

€ 5,50



Kindergerichte für Kinder bis einschließlich 15 Jahre

„Schau ich auf die See, Schau ich in die Ferne...“

Aus dem Meer

Rotbarschfilet in der Eihülle gebraten auf Paprika-Garnelen-Ragout mit Spinat und Butterkartoffel	€ 16,90
Scholle in Butter gebraten, „Finkenwerder Art“ mit Speckstippe oder „Art des Hauses“ mit Garnelen an lauwarmen Kartoffelsalat	€ 14,90 € 16,90
Gebratenes Kabeljaufilet an Petersiliensauce Mandel Brokkoli und Butterkartoffel	€ 16,80
Gebratenes Zanderfilet an Krustentierschaum auf Blattspinat dazu Sellerie Püree und Dill Kartoffelspalten	€ 16,80
Fischgrillteller (Kabeljau, Rotbarsch, Zander) an Dill-Senf-Sauce mit Bratkartoffeln und gemischtem Blattsalat	€ 17,20
Matjes „Hausfrauen Art“ mit Apfel-Zwiebel-Sauce und Butterkartoffeln	€ 13,90

(Die Gewichtsangaben in unseren Gerichten entsprechen dem Rohgewicht)
(Zusatzstoffe lt. EU-Verbraucherinformationsverordnung LMIV und Allergenen –
entnehmen Sie bitte unserer separaten Speisekarte)

“Land“ Karte

Sauté vom Kalbsrücken an Madeirasauce, Wiesenchampignon dazu Zuckerschoten und hausgemachten Rösti		€ 16,20
Wiener Kalbsschnitzel mit Dill- Gurkensalat und Bratkartoffeln		€ 16,90
Piccata vom Hähnchen an Ragout von Zucchini und Tomaten mit Tagliatelle		€ 16,20
Schweinefiletmedaillons an Pfefferrahmsoße, Mandel Brokkoli und Kräuter Drillinge		€ 16,20
Rumpsteak (Striploin) mit kleinem Fettrand gut marmoriert	180 gr.	€ 18,90
	250 gr.	€ 23,90
Entrecote (Rib-Eye) mit kleinem Fetttauge, gut marmoriert und zart	180 gr.	€ 17,90
	250 gr.	€ 21,90
Butter & Saucen		
- Kräuterbutter		€ 1,50
- Pfeffersauce		€ 2,00
Beilagen		
Bratkartoffeln, Ofenkartoffel mit Kräuterrahm, Pommes Frites, Country Potatoes	je	€ 3,50
Gemüse		
Buntes Gemüse, Blattspinat, Mediterranes Gemüse	je	€ 3,50

(Die Gewichtsangaben in unseren Gerichten entsprechen dem Rohgewicht)
(Zusatzstoffe lt. EU-Verbraucherinformationsverordnung LMIV und Allergenen -
entnehmen Sie bitte unserer separaten Speisekarte)

Deichgraf Burger vom Lavastein-Grill

Jeder unserer Burger wird mit frischem Eisbergsalat, Zwiebeln, leckeren Tomaten, Gurken und unserer hausgemachten Spezi­alsauce zubereitet.

Wahlweise auch als Black Angus Burger

Unsere Black Angus Burger werden zu 100% aus irischem, reinrassigem Black Angus-Beef hergestellt. Gewürzt sind sie ausschließlich mit etwas Salz und Pfeffer.

Großer Spitzbube

Der klassische Hamburger mit ca. 220 Gramm reinem Beef

wahlweise auch mit würzigem Cheddar

€ 13,90

als Black Angus Burger ca. 280 Gramm

+3,00

Feiges Schaf

Hamburger aus ca. 220 Gramm reinem Beef

mit Schafskäse überbacken und hausgemachter Feigensauce

€ 14,90

als Black Angus Burger ca. 280 Gramm

+3,00

John Wayne

mit ca. 220 Gramm reinem Beef

krosser Bacon und würzigem Cheddar, hausgemachte Röstzwiebeln

und einer rauchigen Barbecue Sauce

€ 14,90

als Black Angus Burger ca. 280 Gramm

+3,00

Alle Burger werden wahlweise mit Pommes Frites oder Country Potatoes serviert.

Gerne können Sie zu Ihren Burger noch zusätzlich Bacon bestellen € 1,50

Vegetarische Gerichte und Pasta

Bunte Tagliatelle mit frischem Rucola, Parmesan,
Kirschtomaten und einer Knoblauchnote € 9,80
wahlweise mit Knoblauch- Garnelen + 6,20
wahlweise mit Hähnchenbruststreifen + 4,80

Kartoffel-Gemüse Auflauf
mit Brokkoli, Tomaten und Käse gratiniert € 9,80
wahlweise mit Knoblauch- Garnelen + 6,20
wahlweise mit Hähnchenbruststreifen + 4,80

Spaghetti mit Basilikum Pesto und Kirsch Tomaten € 9,80
wahlweise mit Chili und Knoblauch- Garnelen + 6,20
wahlweise mit Hähnchenbruststreifen + 4,80
wahlweise mit Streifen von Rumpsteak (Striploin) + 7,20

Desserts

Norddeutsche Rote Grütze
und Vanilleeis € 4,50

Hausgemachte Creme Brulée
mit frischen Früchten € 4,80

Lauwarmer Brownie mit Pekannüssen
und Bourbon Vanilleeis € 5,80

Unser Kaffeeangebot von 14.30 bis 17.00 Uhr

Genießen Sie bei einem Stück Kuchen unseren
aromatischen, frisch gebrühten Kaffee.

Kaffee oder Tee, so viel sie mögen und
ein Stück Kuchen oder Torte nach Wahl

€ 5,20

(Die Gewichtsangaben in unseren Gerichten entsprechen dem Rohgewicht)
(Zusatzstoffe lt. EU-Verbraucherinformationsverordnung LMIV und Allergenen -
entnehmen Sie bitte unserer separaten Speisekarte)