

Vorspeisen

Jahreszeitlicher Blattsalat

mit Balsamico Dressing, Tomaten, Gurken, Paprika, Croutons und gehobeltem Parmesan	€	6,50
wahlweise mit Knoblauch- Garnelen		+6,20
wahlweise mit Hähnchenbruststreifen		+4,80

Gratinierter Ziegenkäse

mit Honig und Thymian an einem Salatbett mit Himbeer-Balsamico Dressing	€	9,20
--	---	------

Carpaccio vom Seeteufel

an mariniertem Rucola in Trüffelöl	€	9,80
------------------------------------	---	------

Suppen

Tomatencremesuppe mit Sahne verfeinert	€	3,90
---	---	------

Hummerschaumsuppe

abgeschmeckt mit Weinbrand und gebratenen Garnelen	€	5,90
---	---	------

Rinderkraftsuppe

mit Gemüsejulienne und Fleischwürfeln	€	4,90
---------------------------------------	---	------

Für unsere kleinen Seefahrer

Zwei kleine Hamburger mit Gurke und Tomaten, wahlweise auch mit Käse, dazu Pommes frites	€	6,90
--	---	------

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 Tomatensauce und Parmesan	€	5,50
--	---	------

Kindergerichte für Kinder bis einschließlich 15 Jahre

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

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

Aus dem Meer

Schollenfilet auf Spinat, gratiniert mit Sauce Mornay dazu Petersilienkartoffeln	€ 15,20
Hamburger Pannfisch mit Garnelen, Muscheln und Gurken auf Senfsoße und Bratkartoffeln	€ 14,20
Rotbarschfilet in der Eihülle gebraten auf Paprika- Garnelen- Ragout mit Spinat und Butterkartoffeln	€ 16,90
Scholle in Butter gebraten, „Finkenwerder Art“ mit Speckstippe oder „Art des Hauses“ mit Garnelen und lauwarmen Kartoffelsalat	€ 14,90 € 16,90
Gebratenes Kabeljaufilet an Kräuter Weißweinsauce Mandelbroccoli und Butterkartoffeln	€ 16,80
Gebratenes Zanderfilet an Krustentierschaum auf Pepperonata- Gemüse mit Sellerie- Kartoffel- Püree	€ 16,80
Fischgrillteller (Kabeljau, Rotbarsch, Zander) an Dill-Senf-Sauce mit Bratkartoffeln und gemischtem Blattsalat	€ 17,20
Platte für 2 Person Seeteufel und Lachs Filet an Spinat, Zuckerschoten, geschmolzenen Tomaten und Karottenstiften, dazu Sellerie- Kartoffel-Püree, Krustentierschaum und Kräuter Weißweinsauce	pro Person € 18,60

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

„Land“ Karte

Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Wiesenchampignons in Rahm, dazu Zuckerschoten und hausgemachten Rösti	€ 16,20
Wiener Kalbsschnitzel mit Dill- Gurkensalat und Bratkartoffeln	€ 16,90
Hähnchenbrust in Kokosmantel an fruchtiger Mango-Currysauce, dazu glasierte Zuckerschoten und Butterreis	€ 14,90
Schweinefiletmedaillons an Champignons in Rahm, Mandelbroccoli und Kräuter Drillinge	€ 17,20
Grillteller „Deichgraf“ Medaillon vom Rind, Hähnchenbrust, Schweinefilet und Krakauer, dazu Ofenkartoffel mit Kräuterrahm, Grilltomate, Kräuterbutter und gemischter Blattsalat	€ 19,90
Rumpsteak (Striploin) mit Basilikum Kruste dazu Karottenstifte, Zuckerschoten	180 g. € 22,50
und Herzoginkartoffeln	250 g. € 27,50
Pfeffersteak (Striploin) mit Broccoli, Bratkartoffeln	180 g. € 21,90
und Pfeffersauce	250 g. € 26,90
Rumpsteak (Striploin) mit geschmorten Zwiebeln, Champignons und Ofenkartoffel mit Kräuterrahm	180 g. € 23,50
dazu gemischter Blattsalat	250 g. € 28,50

(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

„Dolce Vita“

der „Italiener“ aus ca. 220 Gramm reinem Beef,
überbacken mit frischem, pikanten Parmesan,
luftgetrocknetem Schinken und in Balsamico
geschmorten Zwiebeln und Rucola € 14,90
als Black Angus Burger ca. 280 Gramm +3,00

John Wayne

mit ca. 220 Gramm reinem Beef
kross gebratenem Bacon und würzigem Cheddar,
hausgemachten Röstzwiebeln
und einer rauchigen Barbecue Sauce € 14,90
als Black Angus Burger ca. 280 Gramm +3,00

Veggie Burger

mit einem aus Romanesco, Sellerie, Karotten und
Kichererbsen hergestellten Bratling,
würzigem Cheddar, tomatisierten Röstzwiebeln
und hausgemachter Veggie Burger Sauce € 13,90

Alle Burger werden wahlweise mit Pommes frites
oder Country Potatoes serviert. Gerne können Sie zu Ihrem
Burger noch zusätzlich Bacon bestellen € 1,50

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

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 Broccoli, Tomaten und Käse gratiniert € 9,80
wahlweise mit Knoblauch- Garnelen + 6,20
wahlweise mit Hähnchenbruststreifen + 4,80

Spaghetti mit Basilikumpesto
und Kirschtomaten € 9,80
wahlweise mit Chili und Knoblauch- Garnelen + 6,20
wahlweise mit Hähnchenbruststreifen + 4,80
wahlweise mit Streifen von Rumpsteak + 7,20

Desserts

Norddeutsche Rote Grütze
mit Vanilleeis € 4,50

Nugat Crème Brulée € 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)