

Mittagskarte

Aus dieser Karte können Sie täglich außer
sonn- und feiertags von 11.30 bis 16.30 Uhr speisen.

- | | | |
|----|---|-------|
| 1. | Seehechtfilet gebraten
Kartoffel-Lauchragout | 9,90 |
| 2. | Seelachsfilet gebraten
Wok-Currygemüse, Basmatireis | 9,90 |
| 3. | Kabeljaufilet gebraten
Kräutersauce, Kartoffelstampf | 10,90 |
| 4. | Currywurst
Pommes Frites, Salatbeilage | 8,90 |
| 5. | Hähnchenbrustfilet
Tagliatelle, Tomatensauce | 9,90 |
| 6. | Matjesbrot
Schwarzbrot, Butter, Zwiebeln | 8,90 |
| 7. | Filetspitzen vom Schwein
Champignons in Rahm, Basmatireis | 9,50 |
| 8. | „Strammer Lachs“
Räucherlachs, Vollkornbrot, Spiegelei | 8,90 |
| 9. | Tomatisiertes Ratatouille
Knoblauchbaguette | 8,50 |
| | Gerne servieren wir Ihnen eine Tagessuppe
in Kombination mit einem Tagesgericht gegen Aufpreis | 2,90 |



Suppen

* Tagessuppe	Bitte erfragen Sie die entsprechende Tagessuppe	4,90
* Nordsee-Bouillabaise	Klare Fischsuppe mit Einlage	6,90
* Cuxhavener Krabbensuppe	Mit frischen Nordseekrabben	6,90
* Kartoffelsuppe	Mit gebratener Chorizo	5,90
* Kartoffelsuppe	Mit Nordseekrabben	6,90

Vorspeisen

* Hausbrot	Olivenöl, Knoblauchbutter, Sturmflut-Nordsee-Meersalz	5,50
* Bruscetta	Geröstetes Brot mit Tomate, Basilikum, Knoblauch, Zwiebeln	6,90
* Nordsee-Tapas-Teller	Räucherlachs, Nordseekrabben, Black Tiger Garnelen in verschiedenen Dips mit Brot	11,90
* Kleines Krabbenbrot	Frische Nordseekrabben auf Schwarzbrot, Butter, Spiegelei	Tagespreis
* Black Tiger Garnelen aus der Pfanne	Gebraten mit Frühlingszwiebeln, Knoblauch-Dip, Salatbeilage, Hausbrot	12,90

Frische Salate

* Kleiner saisonaler Salat		4,90
* Großer saisonaler Salat mit:		
-Räucherlachs		10,50
-Gebratener Hähnchenbrust		10,50
-Gebratenem Lachsfilet		13,90
-Frischen Nordseekrabben		Tagespreis
-Gebratenen Black Tiger Garnelen		13,90

Dazu reichen wir unser Hausdressing und Baguette

Flammkuchen aus dem Steinofen

- | | |
|--|-------|
| * Flammkuchen „Traditionell“
Mit Speck und Zwiebeln | 9,90 |
| * Flammkuchen „Vegetarisch“
Mit Rucola, Tomaten, Paprika, Peperoni, Zucchini, Zwiebeln und
mit Käse überbacken | 10,90 |
| * Flammkuchen „Vegan“
Mit Tomatensauce und Grillgemüse | 10,90 |
| * Flammkuchen „Hähnchen“
Mit Hähnchenstreifen, Mango-Chilisauce, Paprika,
Ananas und Käse | 11,90 |

Nudelgerichte

- | | |
|---|-------|
| * Tagliatelle „Vegetarisch“
In Kräutersauce mit Rucola | 9,90 |
| * Tagliatelle Lachs
In Käsesauce mit getrockneten Tomaten | 13,90 |
| * Tagliatelle mit Black Tiger Garnelen
In Knoblauchöl mit Kirschtomaten und Rucola | 13,90 |

Für Kids bis 12 Jahre

- | | |
|--|------|
| * Jim Knopf
Tagliatelle mit Tomatensauce | 4,50 |
| * Nemo
Hausgemachte Fischstäbchen, Kartoffelstampf | 5,50 |
| * Spongebob
Hähnchenschnitzel, Grillgemüse, Pommes Frites | 5,50 |
| * Kost-Nix-Teller
Tagliatelle mit Tomatensauce für Kids bis 5 Jahre | 0,00 |



Fischspezialitäten

* Scholle „Finkenwerder Art“ Speck, Petersilienkartoffeln	16,90
* Scholle “Büsumer Art” Nordseekrabben, Bratkartoffeln	19,90
* Kabeljau gedünstet Senfsauce, Salzkartoffeln, Salat	15,90
* Schollenfilet gebraten Bratkartoffeln, Remoulade	14,90
* Seelachsfilet gebraten Mango-Chili-Sauce, Basmatireis, Cashew-Nüsse	13,90
* Fischtopf „Seeterrassen“ Verschiedene Fischfilets im Sud, Garnelen, Muscheln, Paprika, Kartoffeln	15,90
* Matjesfilet Hausfrauensauce, Bratkartoffeln	11,90
* Rotbarschfilet gebraten Orangen-Pfeffersauce, Basmatireis	15,50
* Pannfisch „Cuxhavener Art“ Verschiedene Fischfilets gebraten, körnige Senfsauce, Bratkartoffeln	15,90
* Edelfischplatte Zander, Nordsee-Limandes, Lachs, Garnele, Bratkartoffeln, Sauce nach Wahl*** , Salat	23,90
* Nordische Fischplatte Nordseekrabben, Matjesfilet, Räucherlachs, Schollenfilet, Bratkartoffeln, Remoulade, Salat	20,90
* Nordsee-Limandesfilet gebraten Bratkartoffeln, Sauce nach Wahl***, Salat	20,90
* Zanderfilet gebraten Cremiger Spitzkohl, Kartoffelstampf	16,90
* Fischerfrühstück Nordseekrabben, Bratkartoffeln, Spiegelei, Gewürzgurke	Tagespreis
* Lachsfilet gebraten Tagliatelle, mediterranes Gemüse	17,90
Für 2 oder mehrere Personen	
* Fischplatte Kapitän Schollenfilet, Rotbarschfilet, Limandesfilet, Zanderfilet, Nordseekrabben, Black Tiger Garnelen, Bratkartoffeln, frischer Salat, zweierlei Saucen nach Wahl*** Im Anschluss einen Neuwerker Aquavit	45,00

*** Hollandaise, Remoulade, Orangen-Pfeffersauce, Senfsauce

Fleischspezialitäten

*	Hähnchenbrustfilet Mit Tomate- Mozzarella überbacken, auf Pestonudeln	12,90
*	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet Pfannengemüse, Rosmarinkartoffeln	12,90
*	Paniertes Schweineschnitzel Frische Rahmchampignons, Pommes Frites	12,90
*	Paniertes Schweineschnitzel "Holsteiner Art" Grillgemüse, Spiegelei, hausgemachte Bratkartoffeln	12,90
*	Schweinefilet gegrillt Pfannengemüse, Rosmarinkartoffeln, Chili-Hollandaise	15,90
*	Schweinefilet Auf Tagliatelle in Käsesauce, Salat	15,90
*	Grillteller „Art des Hauses“ Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet, Rumpsteak, geschmorte Zwiebeln, Kräuterbutter, Pommes Frites, Salat	22,90

Rindersteaks mit Qualitätsgarantie

*	Rumpsteak 200g	16,90
*	Rumpsteak 300g	19,90
	Beilagen:	Saucen:
	Grillgemüse 3,50	Pfeffersauce 2,50
	Geschmorte Champignons 4,00	Champignonrahmsauce 2,50
	Geschmorte Zwiebeln 2,20	Kräuterbutter 2,00
	Pommes Frites 2,50	Rotweinjus 2,50
	Bratkartoffeln 3,00	Käsesauce 2,50
	Rosmarinkartoffeln 3,50	Hollandaise 2,50
	Basmatireis 2,50	Chili-Hollandaise 2,50

Dessert im Glas

* Schoko Brownie Mit Schokoladensauce, karamellisierten Nüssen, Vanilleeis und Schlagsahne	6,50
* Naturjoghurt Mit Walnusseis, Honig und karamellisierten Nüssen	6,50
* Espresso Mit Amarena-Kirsch-Eis, Kirschwasser, Schokoladensauce und Schlagsahne	6,50

Eis Karte


* 1 Kugel Eis nach Wahl Vanille, Schokolade, Amarena-Kirsch, Walnuss	1,20
* Portion Schlagsahne	0,80
* Eis und Heiß Vanilleeis mit heißen Kirschen und Schlagsahne	6,50
* Schokobecher Schokoladen- und Vanilleeis, Eierlikör, Schokoladensauce und Schlagsahne	6,50
* Cup Dänemark Vanilleeis mit Schokoladensauce und Schlagsahne	5,90
* Baileys Traum Nuss- und Vanilleeis mit Baileys, Krokant und Schlagsahne	6,50
* Nussknacker Nuss- und Schokoladeneis, Nüsse, Krokant und Schlagsahne	6,50
* Eiskaffee Vanilleeis und Schlagsahne	4,20
* Eisschokolade Mit Vanilleeis und Schlagsahne	4,20
* DaFi Kids Spezial (<i>nur für Kinder</i>) Schokoladen- und Vanilleeis mit Schokoladensauce, Smarties und Schlagsahne	2,50

Kaffee- & Tee-Träume

* Tasse Kaffee	1,90
* Pott Kaffee	2,30
* Kännchen Kaffee	4,20
* Milchkaffee	2,90
* Cappuccino	2,80
* Latte Macchiato	2,90
* Espresso	1,90
* Espresso Macchiato	2,30
* Pott Schokolade mit Sahne	2,90
* Kännchen Schokolade mit Sahne	4,30
* Latte Macchiato mit Aroma Karamell, Haselnuss, Vanille	3,80
* Tee im Glas Friesentee, Earl Grey, Früchtemischung, Grüner Tee, Rooibusch Vanille, Pfefferminztee, Kräutertee	2,10
* Tee im Kännchen	4,20
* Loser Tee im Glas Rooibuschtee Sturmflut, Cuxhavener Gemütlichkeit Friesenmischung, Morgenquell Grüntee, Cuxhavener Rode Grütt Früchtemischung	3,00

Kuchen & Dessert

* 1 Stück Kuchen nach Wahl Mit Kaffee oder Tee satt	3,00 5,90
* 1 Stück Torte nach Wahl Mit Kaffee oder Tee satt	3,40 6,30
* Hausgebackener Riesenwindbeutel Mit Schlagsahne, Vanilleeis und heißen Kirschen	6,50
* Hausgebackene Waffel Mit Schlagsahne, Vanilleeis und heißen Kirschen	6,50
* Hausgemachter Apfelstrudel Mit Schlagsahne, Vanillesauce und Vanilleeis	6,50
* Sylter Rote Grütze Mit Vanillesauce oder Schlagsahne	4,20



Alkoholfreie Getränke

* Sturmflut Tafelwasser - Klassik, Naturell 0,2l	1,80
* Sturmflut Tafelwasser - Klassik, Naturell 0,75l	4,70
* Selters - Classic, Medium, Naturell 0,25l	2,40
* Selters - Classic, Medium, Naturell 0,75l	5,70
* Pepsi Cola, Pepsi Cola Light, Mirinda, Seven Up 0,2l	1,90
* Pepsi Cola, Pepsi Cola Light, Mirinda, Seven Up 0,3l	2,90
* Pepsi Cola, Pepsi Cola Light, Mirinda, Seven Up 0,4l	3,70
* Vio Bio Schorlen 0,33l	3,50
Rhabarber, Johannisbeere, Limette Gurke	
* Honest Bio Eistee 0,33l	3,50
Himbeer-Basilikum, Pfirsich-Rosmarin, Zitrone-Honig	
* Thomas Henry 0,2l	2,90
Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale	
* Hemelinger Malzbier 0,33l	2,80
* Säfte 0,2l	2,80
Apfel, Orange, Kirsche, Banane, Traube, Maracuja	
* Kiba 0,2l	2,90
* Saftschorle 0,2l	2,30
* Saftschorle 0,3l	3,00
* Saftschorle 0,4l	3,90

Biere vom Fass

* Jever Pils, Radeberger Pilsener, Alsterwasser 0,2l	2,10
* Jever Pils, Radeberger Pilsener, Alsterwasser 0,4l	3,80
* Hemelinger Dunkel 0,3l	3,20

Flaschenbiere

* Schöfferhofer Hefeweizen 0,5l	4,50
* Schöfferhofer Weizen alkoholfrei 0,5l	4,50
* Schöfferhofer Grapefruit 0,33l	2,90
* Jever Fun alkoholfrei 0,33l	2,90
* Jever Fun Zitrone alkoholfrei 0,33l	2,90

Weinbrand, Brandy & Cognac

*	Asbach Uralt	38%Vol.	2cl	2,60
*	Osborne Veterano	30%Vol.	2cl	2,90
*	Cardenal Mendoza	40%Vol.	2cl	4,20
*	Remy Martin VSOP	40%Vol.	2cl	4,50
*	Remy Martin XO	40%Vol.	2cl	13,50

Whisky & Whiskey

*	Tullamore Dew Irish Whiskey	40%Vol.	2cl	4,00
*	Jack Daniel's Tennessee Whiskey	40%Vol.	2cl	4,50
*	Glenfiddich 12J. Single Malt	40%Vol.	2cl	5,50
*	Slyrs Bavarian Single Malt <i>Bester, deutscher Single Malt</i>	43%Vol.	2cl	5,50

Kurze, Aquavite & Kräuter

*	Strothmann Korn	32%Vol.	2cl	2,00
*	Helbing Kümmel	35%Vol.	2cl	2,50
*	Neuwerker Aquavit	40%Vol.	2cl	2,90
*	Linie-Aquavit	41,5%Vol.	2cl	2,90
*	Küstennebel	21,8%Vol.	2cl	2,20
*	Lantenhammer Spezial Kräuter	38%Vol.	2cl	3,90
*	Ramazzotti	30%Vol.	4cl	3,90
*	Jägermeister	35%Vol.	2cl	2,50

Sturmfeuer

Hausspirituose aus der Region

54%Vol. 2cl 2,90

Liköre

*	Frangelico	20%Vol.	2cl	2,80
*	Baileys	17%Vol.	2cl	2,80
*	Likör 43	31%Vol.	2cl	2,80
*	Amaretto	20%Vol.	2cl	2,50
*	Sambuca weiß	40%Vol.	2cl	2,50

Longdrinks

*	Havana Club 3 Jahre	40%Vol.	4cl	5,90
*	Havana Club 7 Jahre	40%Vol.	2cl	7,90
*	Absolut Vodka	40%Vol.	4cl	5,90
*	Jack Daniel´s	40%Vol.	4cl	6,50
*	Bombay Gin	40%Vol.	4cl	6,50

Zum Durchwärmen

*	Glühwein			3,00
*	Glühwein mit Schuss			3,50
*	Tee mit Rum			3,00
*	Rumgrog			3,90
*	Irish Coffee			4,50
*	Pharisäer			4,50
*	Lumumba			4,50
*	Heißer Amaretto mit Sahne			4,00
*	Milchkaffee mit Baileys			4,00
*	Cappuccino mit Baileys			4,00

PrickelIndes

* Burggraf Sekt trocken Sektellerei Bernhard Massard, Trier	0,1l – 3,50	0,75l – 17,50
* La Ronca Prosecco Frizzante Italien – Veneto, Coste Petrai	0,1l – 3,90	0,75l – 22,50
* Lergenmüller Rieslingsekt Brut Deutschland – Pfalz, Weingut Lergenmüller		0,75l – 26,90

Weißwein

* Pinot Grigio IGT Mezzadro trocken Italien, Abruzzen, Cantina Spinelli	0,2l – 4,90	0,75l – 17,50
* Sommeracher Silvaner Q.b.A. trocken Deutschland – Franken, Weingut Sommerach	0,2l – 4,90	0,75l – 17,50
* Weissburgunder „Aprilwetter“ trocken Deutschland – Pfalz, Weingut Sturm	0,2l – 6,50	0,75l – 21,50
* Grauburgunder „Herbststurm“ halbt. Deutschland – Pfalz, Weingut Sturm	0,2l – 6,50	0,75l – 21,50
* Gewürztraminer „Südwind“ feinherb Deutschland – Pfalz, Weingut Sturm	0,2l – 6,50	0,75l – 21,50
* „Deep Blue“ Q.b.A. trocken Deutschland – Nahe, Weingut Tesch	0,2l – 7,20	0,75l – 25,00

Roséwein

* Spätburgunder Rosé Q.b.A. trocken Deutschland – Baden, Weingut Bercher Burkheim	0,2l – 4,90	0,75l – 17,50
* Portugieser Weißherbst Q.b.A. halbtrocken Deutschland – Rheinhessen, Weingut Dohlmühle	0,2l – 4,90	0,75l – 17,50

Rotwein

* Dornfelder Q.b.A. halbtrocken Deutschland – Nahe, Weingut Tobias Rickes	0,2l – 5,20	0,75l – 18,50
* Merlot IGT Mezzadro trocken Italien – Abruzzen, Cantina Spinelli	0,2l – 4,90	0,75l – 17,50
* Primitivo Salento IGT trocken Italien – Apulien, Conti Zecca	0,2l – 5,20	0,75l – 18,50
* Fabelhaft Tinto DOC trocken Portugal – Douro, Niepoort	0,2l – 7,90	0,75l – 27,50

Aperitif

* Hugo		0,2l	5,90
* Martini Buck		0,2l	5,90
* Aperol Spritz		0,2l	5,90
* Campari – Orangensaft		0,2l	5,90
* Delaforce Fine Ruby Portwein	20%Vol.	5cl	4,90
* Martini – Bianco, Rosso, Dry	14-15%Vol.	5cl	4,50
* Sandeman Sherry Fino, Medium	15%Vol.	5cl	4,50

Edelbrände, Grappa & Calvados

* Holzfass Obstbrand	40%Vol.	2cl	3,90
* Waldhimbeergeist	42%Vol.	2cl	4,50
* Sauerkirschbrand	42%Vol.	2cl	4,50
* Mirabellenbrand	42%Vol.	2cl	4,50
* Williamsbirne	42%Vol.	2cl	4,50
* Haselnussgeist	40%Vol.	2cl	4,50
* Grappa di Chardonnay	41%Vol.	2cl	3,90
* Grappa Optima	41%Vol.	2cl	4,50
* Grappa Marzadro	41%Vol.	2cl	4,90
* Chateau du Breuil Calvados	41%Vol.	2cl	4,90