

## EMPFEHLUNGEN AUS UNSEREN TAFELN

### KROKETTEN VOM STOCKFISCH / REMOULADE

Homemade Codfish-Croquettes, Tatar Sauce

15,90

### EMSPANADILLAS DE ATUN – THUNFISCH TEIGTASCHEN

THUNFISCH-TOMATEN-FÜLLUNG, SALATBOUQUET, MOJO ROJO

Tuna Empanadillas – Tuna & Tomato filling, salad bouquet, Mojo Rojo

17,90

### BUNTER SPARGELSALAT

SPARGELSALAT, ZITRONEN-THYMIAN CONFIERTEN GARNELEN

Asparagus salad with lemon and thyme confit prawns

21,50

### BÜSUMER KRABBen/ WALDPILZ TORTILLA

PILZE DER SAISON, BLATTSALAT, KRÄUTERCREME

Büsum Shrimps with wild mushroom Tortilla, leaf salad, herbal cream

23,50

### BRETONISCHE SARDINEN A LA PLANCHA

ROSMARIN-KARTOFFELN, AIOLI

Sardines from Bretagne a la Plancha, Rosemary Potatoes, homemade sauce Aioli

20,50

### MAISCHOLLE IM GANZEN GEBRATEN

SALZKARTOFFELN, ZERLASSENE BUTTER

Whole Plaice "fished in May", boiled potatoes, melted butter

23,50

### MAISCHOLLE FINKENWERDER SPEZIAL MIT BÜSUMER KRABBen

May Place "Finkenwerder Special Style" with Büsum Shrimps

33,90

### RIGATONI „SURF AND TURF“

RINDERFILETSPITZEN IN THYMIAN SAHNE SAUCE, GRÖNLAND-EISMEER-GARNELEN, TOMATENWÜRFEL

Rigatoni Surf & Turf - Beef tenderloin tips in a thyme cream sauce, Greenland shrimp, diced tomatoes

25,90

### LOUP DE MER (WOLFSBARSCH) VOM GRILL

SPINAT, BRATKARTOFFELN (SPECK)

Grilled Loup de Mer (Sea Bass), potato wedges (bacon), spinach

30,90

### DORADE ROYALE VOM GRILL

SPITZPAPRIKA, ROSMARINKARTOFFELN, MOJO ROJO

Grilled Dorade Royal (Sea Bream), Sweet Peppers, Rosemary Potatoes, Mojo Rojo

30,90

### STEAK VOM ATLANTIK SCHWERTFISCH

SPARGELRAGOUT, KARTOFFELSTAMPF, ZITRONEN-KAPERNBUTTER

Atlantik Swordfish Steak, Asparagus ragout, mashed potatoes, lemon-caper-butter

32,50

### YELLOW-FIN THUNFISCH (HALBROH) A LA PLANCHA

EINGEKOCHE PAPIKACREME, FALAFEL, KRÄUTER-SOUR-CREAM

Seared Yellowfin Tuna (rare), reduced bell pepper cream, Falafel, herbal sour cream

33,50

## SPARGEL SAISON 2026 – ASPARAGUS SEASON 2026

### SPARGEL-CRÈME-SUPPE

13,20

SPARGELEINLAGE, GRÖNLAND-GARNELEN

Creamy asparagus soup with Greenland shrimps

### PORTION WALBECKER SPARGEL

21,50

AN SALZKARTOFFELN

MIT SAUCE HOLLANDAISE ODER ZERLASSENER BUTTER

Portion of white Asparagus from Walbeck

Boiled potatoes & sauce Hollandaise or melted butter

DAZU...

with...

### DREI BLACK-TIGER GARNELEN

31,50

Three grilled Prawns

### HAUSGEMACHTER WILDSCHINKEN

33,90

Homemade game ham

### LACHSTRANCHEN VOM GRILL

35,50

Grilled slices of Salmon

## KAVIAR PREMIUM SELECTION

### KAVIAR MALOSSOL IMPERIAL

KAVIAR AUS NACHHALTIGER ZUCHT VON EINER KREUZUNG AUS KALUGA- UND AMURSTÖR.

ENTNOMMEN VON MINDESTENS 12 JAHRE ALTEN STÖR.

Caviar from sustainable farming, from a special crossing from

Kaluga & Amur sturgeon. Taken from at least 12 years old sturgeon

30g

55,-

50g

87,50

125g

200,-

DAZU...

with...

### KLASSISCH

6,50

REIBEKUCHEN, GEKOCHTES EI, BUTTER

SCHNITTLAUCH-CREME-FRAICHE

Potato fritters, boiled egg, butter, crème fraiche

### US-RINDER CARPACCIO

17,90

ZITRONEN-DRESSING, RUCCOLA

US-beef Carpaccio, lemon dressing, rocket salad

Für Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten, fragen Sie bitte unser Servicepersonal

For questions about allergens and intolerances, please ask our service staff

**UNSERE WEIN EMPFEHLUNG**



**2024ER QUINTA DO BUBLE**  
100% GODELLO AUS MONTERREI

GLAS 0,2l 8,-  
FLASCHE 0,75l 27,90



**2024ER LUGANA SANTA SOFIA**  
100% TREBBIANO DI LUGANA

FLASCHE 0,75l 36,50