



*Essen
Trinken
Klönen*



SALATE

*Zu allen Salaten servieren wir ofenfrisches Baguette^A
und unsere legendären hausgemachten Dressings.*



Cremige Dressings mit Joghurt⁶ • Kräuter • French^{C,G,J} • Sylter Salatfrische^G
(gluten- und lactosefrei)

Erfrischende Dressings mit Olivenöl und Essig

- Wildkräuter • Italienisch (Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch) • Knoblauch •
- Limette • • • oder natur mit Olivenöl und Balsamico

Salat „Bowl“ *klein 5,30 groß 10,00*
*gemischter Salat quer
durch den Gemüsegarten, nach Angebot*

Salat „Americano“ *klein 9,90 groß 17,50*
*gemischter Salat
nach Angebot, mit gebratenen Rindersteakstreifen*

Salat „Carlos“ *klein 7,90 groß 13,90*
*Knackige Salate mit marinierten
und gebratenen Hähnchenbruststreifen*

Salat „Caprese“ *klein 6,90 groß 10,90*
*Tomatenscheiben und Mozzarella^G
mit frischem Basilikum und Balsamico*

Salat „Queso“ *klein 6,90 groß 11,50*
*mit warm eingelegtem Hirtenkäse^G, Kürbiskernpe-
sto^H und Kürbiskernöl*

Salat „Mediterran“ *klein 7,90 groß 13,90*
*Bunte Salate mit grünen und schwarzen Oliven⁸
und gebackenen Mozzarellasticks^{A,C,G}*

Bauernsalat „Alexis“ *klein 7,90 groß 13,90*
*Gurke, Tomate und Blattsalat mit
Oliven⁸, Zwiebelringen und geriebenem Hirtenkäse^G*

Salat „Tapas Mixtas“ *klein 9,90 groß 16,90*
*Bunte Salate mit gegrillten
Pflaumen im Speckmantel, Landschinken, Oliven⁸,
Jalapeños und Manchegokäse^G*

Salat „Salmone“ *klein 8,90 groß 15,90*
*Blattsalate mit Walnüssen^H
und Lachsfilet^D*

Salat „Black Tiger“ *3 Stück 9,90
6 Stück 16,90*
*frische Blattsalate, mit gegrillten
Riesengarnelen⁸ in Knoblauchöl*

Salat „Vogtland“ *klein 6,90 groß 12,50*
*Bunte Salate der Saison, mit heimischen Pilzen,
knusprig gebraten mit Speck und Zwiebeln*



SAFTIGE STEAKS VOM GRILL

Alle Steaks servieren wir mit Kräuterbutter^G und BBQ-Sauce^{A,C,I,J}.

Beides stellen wir selbst nach eigener Rezeptur her!

Bitte wählen Sie Ihr Steak, wie Sie es am liebsten mögen.

Sollten Sie keinen Wunsch äußern, wird Ihr Steak medium gegrillt. Die Grammangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

Rinderhüftsteak	180g	12,90
	250g	17,90

Ein kerniges Stück Fleisch, fest und trotzdem saftig, fein gemasert, fast völlig fettfrei

US Flank-Steak	200g	17,90
----------------	------	-------

Der Flank-Cut stammt aus den USA und wird dort schon lange für seinen intensiven Geschmack geschätzt.

Der Bauchmuskel ist sehr flach und relativ mager und hat eine lange Faser. Andere Bezeichnungen für das Flank-Steak sind Bavette oder Flap Meat. Unbedingt probieren!

Rib Eye Steak	300g	24,00
---------------	------	-------

DAS amerikanische Steak schlechthin aus dem Zwischenrippenstück, mit dem typischen Fettsäure in der Mitte, dadurch besonders saftig und zart

Rinderfilet Steak	200g	27,00
-------------------	------	-------

Das klassische Steak von argentinischen Rindern für alle, die es besonders zart mögen.

T-Bone Steak	500g	32,00
--------------	------	-------

Aus dem ganzen Rücken geschnitten, mit Roastbeef und Filet am Knochen

DRY AGED STEAK-GENUSS

Beste Steaks mindestens 4 Wochen trocken gereift aus unserem Dry-Ager.

Wir schneiden vom Stück und berechnen grammgenau.

pro 100 Gramm 16,00

- Cuts ab 200g: eine Beilage inklusive

- Je weitere 100g: eine weitere Beilage inklusive



Englisch (saftig-rot): kurz von beiden
Seiten angebraten, im Fleischkern blutig
Medium (zartrosa): innen rosa,
kräftige braune Kruste
Well done (gut durch): außen kräftig
gebräunt, innen ganz durchgegrillt

WÄHLEN SIE IHRE LIEBLINGSBEILAGEN:

Ofenkartoffel	
mit Kräuterdip ^G	3,50
Wedges – Kartoffelecken ^A	
mit Kräuterquark ^G	3,00
Steak House Pommes	2,70
Süßkartoffel-Pommes	4,50
Bratkartoffeln mit Speck,	
Zwiebeln und Majoran	3,50
Zwiebelringe im Bierteig ^A	4,70
Gegrillter Maiskolben	
mit Butter ^G	3,20
Grüne Speckbohnen	2,90
Gebratene Pilze	3,90
mit Speck und Zwiebeln	
Portion Baguette ^A	1,50
Tomaten-Olivenbrot	3,00
Mediterranes Grillgemüse	6,00

GRILLKOMBINATIONEN

Steak & Salat - der Klassiker

Saftiges Steak mit knackigen Salaten der Saison und hausgemachtem Dressing nach Wahl, dazu ofenfrisches Baguette^A und Kräuterbutter^G

Rinderhüftsteak	180g	17,50
Hähnchenbrustfilet	200g	13,90
Rib Eye Steak	300g	28,00

Gambas und Beef

Probieren Sie diese erlesene Kombination aus Garnelen^B und Steak, dazu Tomaten-Olivebrot^A, Kräuterbutter^G und Salatbukett, 3 Riesengarnelen^B am Spieß in Knoblauchbutter mit

Rinderhüftsteak	180g	24,90
Flank-Steak	200g	29,90

Grillteller „Meat Loaf“ 300g 18,90

Rinderhüftsteak, BBQ-Rib, Grillwürstchen⁷, Hähnchenbrust, BBQ-Sauce, Kräuterbutter^G und Steak House Pommes^{A,C,I,J}

Grillteller „Chicken“^{A,C,I,J} 300g 16,90

Zweierlei marinierte Hähnchenbrust gegrillt, mit gegrilltem Maiskolben^G, Kräuterbutter^G und Wedges ^Amit Kräuterquark^G

Grillteller „Mare“ 300g 19,90

Lachsfilet, Doradenfilet, eine Riesengarnele, zweierlei Dips (Aioli^C & Mango-Chili), Limetten-hollandaise^C, Reis



GLÜCK FÜR SIE, WIR HABEN AUCH SCHWEIN

Hamburger Schnitzel^{A,C} 13,50

Paniertes Schweineschnitzel mit Spiegelei und Steak House Pommes^{A,C,I,J}

Deftige Grillhaxe⁹ 14,90

mit Senf^I, Sauerkraut und Klößen^A

BBQ-RIBS

Short BBQ-Rib vom Schwein 500g 14,90

zum Finger lecken, mit BBQ-Kruste und Bratkartoffeln

HUHN

Hähnchenbrustfilet 250g 8,90

Kräftig mariniert^{A,C,I,J} und saftig gegrillt, zuzüglich Beilagenwunsch





FISCHFONDUE^{B,D}

Bitte vorbestellen!

Für einen lustigen Abend für 2 und mehr Matros(inn)en! Saftige Filets von Tunfisch, Zander, Lachs, Butterfisch sowie Riesengarnelen^B bereiten Sie im Wok selbst zu. Dazu knackige Salate, Kartoffelbeilage Ihrer Wahl, ofenfrisches Baguette^A und würzige Dips^{A,C,I,J}. Der entstehende Fischsud ist Meeresfrische pur - "Die Suppe müssen Sie selbst auslöffeln" - Gern reservieren wir unsere Kapitänskajüte!

pro Person 30,00



MEHR MEER

Zanderfilet^D
in Sauerkrautkruste gebacken 17,90
mit Zitronenbutter, Bratkartoffeln

Zanderfilet Müllerin Art^{A,D} 17,90
mit Zitronenbutter^G, Kräuterkartoffeln, dazu ein kleiner Salatteller

Grüne Heringe^D 13,90
3 frische Heringe in Zwiebel-Senf-Kruste^J gebraten, serviert mit Bratkartoffeln

2 Kutterschollenfilets gebraten^{A,D} 15,90
mit Zitronenbutter und Bratkartoffeln

2 Schollenfilets Sylter Art^{A,D} 17,90
mit Weißwein, Shrimps^B und Dillrahm^G, Kräuterkartoffeln

Heilbuttfilet
in Kräuter-Eihülle^{A,C,D} gebraten 17,90
mit Blattspinat, Hollandaise^C und Reis

Lachsfilet gegrillt^{A,D} 15,90
mit Ofenkartoffel und Kräuterquark^G, kleiner Salat

Lachsfilet mit Tomate und Mozzarella überbacken^{A,D,G} 17,90
serviert mit Kräuterhollandaise^C und Reis

Fischteller^{A,D} „Roter Sand“ 18,90
saftig gebratene Filets von Lachs, Zander und Scholle mit Kirschtomaten, Champignons und Zuckerschoten, Orangen-Pfefferbutter^G, Nudeln^A

Fischteller^{A,D} „Mediterran“ 19,90
saftig gebratene Filets von Dorade, Rote Meerbarbe und Heilbutt auf mediterranem Tomaten-Gemüsebett, dazu mallorquinisches Tomaten-Olivenbrot

SUPPEN



Friesische Kartoffelsuppe 4,20
mit Speck & Zwiebeln

Hausgemachte Tomatensuppe 4,90
mit Mozzarellawürfeln und Croûtons^{A,G}

Krebssuppe 5,90
mit gebratenem Garnelenragout^{B,G}



FISHERMANS FRIEND

Original Labskaus^{A,D,C} 14,50

Schwere Arbeit im rauen Meeresklima macht hungrig. Da musste der Schiffskoch schon was Handfestes auf die festverschraubten Tische in der Mannschaftsmesse bringen. Was in der Kombüse während der monatelangen Ozeanpassagen zur Verfügung stand, waren meist nur Speck, Stockfisch und Fässer mit Pökelfleisch.

Alles kleingeschnitten und mit Kartoffelbrei sowie Rote Bete vermengt führte zum berühmten Labskaus und ist heute das wohl typischste Seefahrergericht schlechthin.

Bei uns mit Rindfleisch, Kartoffeln, Heringsfilet, Rote Bete und Zwiebel als Brei, dazu Heringsfilet, Spiegelei, Rote Bete und Gewürzgurke.

Andere Beilagen
gewünscht?
Kein Problem...

Heringsteller^D 14,90

Matjesfilet und Brathering in saurer Stippe mit Bratkartoffeln und Salatbukett

Riesen-Currywurst 11,90

serviert mit unserer hausgemachten Currywurst-Sauce nach Geheimrezept, fruchtig-scharf, Steak House Pommes^{A,C,I,J}

2 Matjesfilets^D 11,90

auf hausgemachtem Kräuterquark^G mit Butterkartoffeln



DESSERT

Bitte fragen Sie unseren Service nach dem aktuellen Dessertangebot.



TEE...DEN FRIESEN IHR LIEBSTES GETRÄNK ZUM KLÖNEN...

Bio-Früchtetee „Auf Tauchstation“ (Sanddorn, Orange, Quitte)	Pott 0,4l	3,50
Bio-Früchtetee „Rückenwind“ (Beeren-Geschmack)	Pott 0,4l	3,50
Bio-Kräutertee „Land in Sicht“ (Sanddorn, Orange, Vanille)	Pott 0,4l	3,50
Bio-Kräutertee „Reizklima“ (mit einem Hauch Meersalz)	Pott 0,4l	3,50

Weitere Teesorten in unserer Teekarte

Heißer Sanddornsaft <i>mit Honig</i>	0,2l	3,50
--------------------------------------	------	------

KAFFEE & MEHR

Tasse Kaffee ¹¹	2,20
Pott Kaffee ¹¹	3,50
Espresso ¹¹	2,50
doppelter Espresso ¹¹	4,00
Cappuccino ^{1,G}	2,50
Café au lait ^{11,G}	3,20
Latte macchiato ^{11,G}	3,20

APERITIF

Haustrunk alkoholfrei 0,2 l 4,90

*Geeiste Brombeeren mit Johannesbeersaft,
Bitter Lemon und Minzflavor - lecker!*

It Sette Spumante Cuvée 0,1 l 4,50

Sekt brut, Italien

Yuzu Sake Spriz 0,2 l 6,90

*Japanischer Sake mit YUZU Saft (japanische
Zitrusfrucht) gespritzt mit Sekt und Mineralwasser –
herrlich erfrischend!*

Sanddorn Sprizz 0,2 l 5,90

Sekt mit Sanddornlikör und Mineralwasser gespritzt

Scavi & Ray HUGO 0,2 l 5,90

*Erfrischender Prosecco mit Holunderblütensirup,
Mineralwasser und Minze*

Scavi & Ray Sprizzione 0,2 l 5,90

Mit Prosecco, Aperol und Mineralwasser

Martini Extra Dry 5 cl 4,00

Extra Dry, Bianco oder Rosso

Campari³ 4cl 0,2 l 5,90

mit Orangensaft oder Soda

Sherry Williams & Humbert 5 cl 4,00

Fino very dry, Amontillado medium

Royal Oporto Tawny Port 5 cl 5,00

Pernod 5,00

5 cl mit Eiswasser

FRIESISCHE SPEZIALITÄTEN

Original Friesengeist 2 cl 2,50

brennend serviert im Holzschuh

Küstennebel 2 cl 2,00

SPIRITUOSEN 2 cl

Asbach Uralt 2,00

Remy Martin VSOP 3,50

Grappa Julia 2,00

Grappa für Papa...

Grappa di Prosecco

Nonino 4,10

*bräunliche Farbe durch Faßlagerung, rund, sehr
weich, betörende Aromen*

Sierra Tequila 2,00

Canario Cachaça 2,00

Havana Club Rum 2,00

Meißner Williamsbrand 4,00

Meißner Apfelbrand 4,00

Meißner Schlehengeist 3,80

Meißner Quittenbrand 5,00

Nordhäuser Doppelkorn 2,00

Absolut Vodka 2,50

Malteser Kreuz Aquavit 2,50

Aalborg Jubiläums Aquavit 2,50

Linie Aquavit 3,00

Finsbury Gin 2,00

LIKÖRE & BITTER 2 cl

Jägermeister 2,00

Ramazzotti 2,00

Kümmerling 2,00

Reichenbacher Kräuterlikör 2,00

Zill & Engler

Reichenbacher Grünbitter 2,00

Zill & Engler

Becherovka 2,00

Fernet Branca 2,00

Underberg 2,00

Dooleys 2,00

Di Saronno Amaretto 2,00

OFFENE WEINE^L

ROT

Primitivo Puglia I.G.P. 0,2 l | 5,60

Appassimento, Grand Maestro, Italien

Krems Blauer Zweigelt 0,25 l | 5,50

Weingut Krems, Österreich

Saale-Unstrut Portugieser 0,25 l | 7,60

Winzervereinigung Freyburg-Unstrut

Dornfelder halbtrocken 0,25 l | 5,50

Vinision, Rheinhessen

ROSÉ 0,2 l

Rosé, trocken 5,90

*Weingut Danie de Wet, Südafrika, Aromen von
Erdbeere und tropischen Früchten*

Rosé Cuvée 6,50

trocken, Rheinhessen

WEISS 0,2 l

Bacchus halbtrocken 5,30

Weingut Bernhard Räder, Rheinhessen

Gewürztraminer lieblich 5,30

Weingut Bernhard Räder, Rheinhessen

Cuvée Sachsen trocken 6,50

Meißner Weinhaus, Sachsen

Riesling trocken 6,50

Thüringer Weingut Bad Sulza

11° Fischwein Cuvée trocken 6,00

*Weiß- und Grauburgunder,
Weingut Pfaffmann Pfalz*

BIER VOM FASS^A

Jever Pils 0,3 l | 2,70
0,4 l | 3,50

Sternquell Pils 0,3 l | 2,70
0,4 l | 3,50

Sternquell Schwarzbier 0,3 l | 2,70
0,4 l | 3,50

Radler/Diesel 0,3 l | 2,70
0,4 l | 3,50

Kapuziner Hefeweizen 0,3 l | 2,70
0,5 l | 4,30

**Kirsch-, Cola-oder
Bananenweizen** 0,5 l | 4,50

FLASCHENBIER^A

**Jever fun, friesisch herb
alkoholfrei** 0,5 l | 4,00

**Kapuziner Hefeweizen
alkoholfrei** 0,5 l | 4,00

Sternquell Bierbrause 0,5 l | 4,00

Unsere Flaschenweine finden Sie in unserer separaten Weinkarte.



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Erfrischungen aus dem Hause Bad Brambacher Mineralquellen

Bad Brambacher Gourmet		
Mineralwasser	0,25 l	2,10
<i>Spritzig, Medium, Naturell</i>	0,75 l	4,90

Bad Brambacher Cola ^{1, 6, 10}		
Zitrone, Orange ^{1, 2, 6, 7} ,	0,2 l	2,40
Spezi ^{1, 2, 3, 7}	0,4 l	3,60

Bad Brambacher		
Tonic ^{1, 2, 6}	0,25 l	2,50
Bitter Lemon ⁶	0,25 l	2,50
Ginger Ale ³	0,25 l	2,50

Fruchtsäfte und Fruchtnektare von **granini**

Orange, Apfel, Banane		
Kirsche, Erdbeere,	0,2 l	2,90
Maracuja, Ananas	0,4 l	4,90

Fruchtschorle	0,2 l	2,40
	0,4 l	3,60

Sanddornsaft	0,2 l	3,00
--------------	-------	------

LONGDRINKS 4 cl

Campari ³ Orange	5,90
Campari ³ Soda	5,90
Campari ³ Erdbeere	5,90
Campari ³ Lemon	5,90
Campari ³ Tonic	5,90
Campari ³ Maracuja	5,90

Batida Orange	5,50
Gin Tonic	5,50
Absolut Vodka Lemon	5,50

Whisky Cola	5,90
Cuba Libre	5,90
<i>Havana Club & Cola</i>	



Alle Preise in Euro
inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1= mit Farbstoff / 2= mit Konservierungsstoff / 3= mit Antioxidationsmittel / 4= mit Geschmacksverstärker / 5= geschwefelt / 6= mit Süßungsmittel / 7= mit Phosphat / 8= geschwärzt / 9= mit Natripökelsalz / 10= enthält eine Phenylalaninquelle / 11= koffeinhaltig / 12= chininhaltig

Kennzeichnungspflichtige Allergene: A=Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, B=Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse; C=Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse; d. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse --> Fortsetzung nächste Seite

WHISKY 2 CL

Bourbon

Jim Beam 2,20

Irish

Paddy 2,20

Jameson 2,60



Scotch

Chivas Regal 12 years 3,80

The Macallan

Single Highland Malt 12 years 5,00

Laphroaig

Island Single Malt Scotch Whisky 10 years 5,00

COCKTAILS

Caipirinha 6,90

Canario Cachaça 5 cl, Limette, Lime Juice,
Rohrzucker, Crushed Ice

Piña Colada 7,20

Granini Ananas, Sahne, Kokossirup,
weisser Rum 4 cl

Planter's Punch 7,50

Granini Orange, Granini Ananas, Zitronensaft,
Grenadinesirup, brauner Rum 5 cl

Erdbeerinha 6,90

Granini Erdbeere, Cachaça 3 cl, Limette,
Rohrzucker

Mai Tai 7,90

Granini Orange, Granini Ananas, Zitronensaft,
Mandelsirup, brauner Rum 6 cl

Alkoholfreie Cocktails

Virgin Colada 6,90

Cream of Coconut, Orangensaft, Ananassaft

Ipanema 5,90

Rohrzucker, Limette, Lime Juice, Ginger Ale,
Crushed Ice

Fruit Punch 6,90

Grenadine, Zitronensaft, Orangensaft,
Ananas- und Maracujasaft

E=Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse; F=Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse G= Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), H=Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, I=Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse; J=Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse; K=Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse; L=Schwefeldioxid und Sulphite; M=Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse; N=Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.