

Fruchtige Tomatensuppe <i>mit Mozzarella, frischem Basilikum und Baguette</i>	6,8 €	6 Weinbergschnecken <i>in Kräuterbutter und Baguette</i>	10,8 €
Ofenfrisches Baguette <i>mit Kräuterbutter oder Aioli</i>	4,5 €	Antipasti, ital. Art * <i>mit frisch gehobeltem Parmesan und Baguette (vegetarisch möglich)</i>	13,8 €
Bruschetta ¹ <i>Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Basilikumpesto auf geröstetem Weißbrot</i>	7,5 €	Antipasti, ital. Art * <i>-kleine Portion - mit frisch gehobeltem Parmesan und Baguette (vegetarisch möglich)</i>	8,9 €

Wir halten eine Speisekarte mit kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen bereit.

Frische Blattsalate mit Tomaten, Gurke, Möhren, roten Zwiebeln, Paprika und Mais.
Bitte wählen Sie Ihr Dressing - Joghurt, Knoblauch oder Vinaigrette.

Salat Nizza ^{1+4 *} <i>der Klassiker, (vegetarisch möglich) mit gekochtem Schinken, Käse, Oliven, Thunfisch, gekochtem Ei und Baguette</i>	16,9 €
Salat Savoy <i>mit frisch gebratener Putenbrust und Baguette</i>	17,9 €
Salat Argentina <i>mit Streifen vom frisch gebratenem argentinischem Rinderfilet, gebratenen Champignons und Baguette</i>	21,0 €

Zusatzstoffe:

- 1-mit Farbstoff
- 2-mit Konservierungsstoff
- 3-mit Antioxidationsmittel
- 4-mit Geschmacksverstärker
- 5-geschwefelt
- 6-geschwärzt

Wir halten eine Speisekarte mit kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen bereit.

Kräutergnocchi 16,0 €
in Blattspinatrahmsauce und Fetawürfel *vegetarisch*

Mediterrane Gemüsepfanne⁴ *vegetarisch, ohne Sour Creme vegan* 17,5 €
Gemüseauswahl der Saison und Risoleekartoffeln
in der Pfanne geschwenkt an Sour Creme

Weitere vegetarische Gerichte sind in der Karte gekennzeichnet *

Für unsere kleinen Gäste

Hähnchen-Nuggets 6 St. **mit Pommes Frites** 8,9 €

Schweineschnitzel 120 g **mit Bratkartoffeln** 8,9 €

Fischstäbchen 5 St. **mit hausgemachtem Kartoffelbrei** 8,9 €

Gern kochen wir Dein Wunschgericht. Sprich uns einfach an.
Weitere Empfehlungen für Kids von unserem Team !

Büsumer Küstenschmaus * 21,0 €
(vegetarisch möglich 14,0 €)
deftige Bratkartoffeln mit frischen Nordseekrabben und Spiegeleiern

Frisches norwegisches Lachsfilet 23,9 €
auf Bernaise-Knoblauchspinat
an hausgemachtem getrüffeltem Kartoffelpüree

Spaghetti Italia * 22,0 €
(vegetarisch möglich 15,0 €)
mit frisch gegrillten Black-Tiger-Tiefseegarnelen,
Oliven, Knoblauch und frischen italienischen Kräutern

**Wir empfehlen einen Beilagensalat
mit hausgemachter Vinaigrette**

5,2 €

Hausgemachtes Kalbsschnitzel 22,5 €
an Steakhouse Pommes und Gurken-Radieschensalat

Clubteller 19,9 €
Schweinefilet, zart rosa gebraten, an Champignonrahm und Steakhouse Pommes

Frisch gebratene Rinderfiletspitzen 22,5 €
mit karamelierten Feigen in einer Rotwein-Cassisséesauce an Risoleekartoffeln

Steakpfanne Bootshaus 23,5 €
*kleine Steaks von Rind, Schwein und Pute
an Broccoli mit Sauce Bernaise und Steakhouse Pommes*

**Wir empfehlen einen Beilagensalat
mit hausgemachter Vinaigrette**

5,2 €

Rumpsteak je 100 g 10,5 €
mit hausgemachter Kräuterbutter

Filetsteak je 100 g 12,5 €
mit hausgemachter Kräuterbutter

Gern servieren wir Ihnen Ihr Steak nach Wunschgewicht 100g, 200g oder 300g

Gewichtsangabe ist das Rohgewicht.

Serviertemperatur - Rare 48-52°C, Medium Rare (innen rosa) 52-55°C, Medium 55-59°C, Well Done 60-62°C

Beilagensauswahl

Steakhouse Pommes	3,9 €	Bernaise	3,5 €
Kroketten	3,9 €	Pfeffersauce	3,2 €
Bratkartoffeln	4,5 €	Champignonrahmsauce	3,5 €
Risoleekartoffeln	4,0 €	Rotwein-Cassisséesauce	3,5 €
Countrypatoes (Wedges)	4,2 €	Hollandaise saisonal	3,5 €
Kartoffelgratin	5,0 €	Baguette	2,0 €
		Ketchup	0,6 €
Brocoli	3,9 €	Mayonnaise	0,6 €
gebratene Champignons	4,0 €	Senf	0,6 €
mediterranes Pfannengemüse	5,5 €	Kräuterbutter	1,8 €
Beilagensalat mit	5,2 €	Kräuterquark	1,8 €
hausgemachter Vinaigrette		Aioli	1,5 €
		Sour Creme	1,5 €