

Herzlich Willkommen!



RESTAURANT & CAFÉ

Speisekarte







## SUPPEN

**Tönninger Krabbensuppe** |2,9,10|  
mit Nordseekrabben 7,90

**Lauchcremesuppe** |2,7,13|  
mit Speckwürfeln 6,90

## VORSPEISEN

**Garnelen Aglio e Olio** |2,9,13|  
Gebratene Garnelen in Knoblauchöl,  
dazu geröstetes Baguette und Dip 11,90

**Bruschetta mal anders** |2,3,7|  
Geröstetes Brot getoppt von Hummus, Rucola,  
Steakstreifen und hausgemachtem Pesto 15,90

**Beilagensalat**  
mit hausgemachtem Dressing 6,90

## SPEZIALITÄTEN DES NORDENS

**Matjes** |10,13|  
nach Hausfrauenart mit Salzkartoffeln 18,90

**Labskaus nach Art des Hauses** |4,10,12,14|  
mit Matjes, Spiegelei,  
Gewürzgurke und Roter Beete 19,90

**Bratheringe** |2,4,10,12|  
süß-sauer eingelegt mit Bratkartoffeln 17,50

**Krabbenteller** |9,14|  
dazu Rührei und Bratkartoffeln 23,90



## FISCHGERICHTE

**Nordseescholle „Finkenwerder Art“** |2,10|  
mit Salzkartoffeln 23,90

**Seemannstopf** |2,9,10,13|  
Lachs- und Zanderfilet in der Tajine auf  
Salzkartoffeln in hausgemachter Kapernsoße  
und Nordseekrabben 26,90

**Pannfisch** |2,4,10|  
mit Bratkartoffeln, dazu Senfsoße 23,90

**Fischpfanne Heimathafen** |2,8,9,10,13|  
3 Edelfische auf Bratkartoffeln, garniert mit  
Muschel- und Krabbenfleisch in Kräuterbutter 29,90

## FLEISCHGERICHTE

**Putensteak vom Grill** |13,14|  
in der Pfanne serviert mit Pommes  
und Sauce Béarnaise 21,90

**Rumpsteak vom Grill** |13|  
in der Pfanne serviert mit Champignons  
und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln 26,90

**Lammrücken in Walnusskruste** |2,7,13|  
mit Cognacpflaumen, Brokkoli und Röstini 27,90

**Lammfilet** |2,13|  
in der Pfanne serviert an mediterranem Gemüse,  
dazu Bratkartoffeln oder Tomaten-Couscous 26,90

Da wir mit Frischware arbeiten, bitten wir um Verständnis,  
falls nicht jedes Gericht vorrätig sein sollte.



## PASTA

**Garnelen** |2,9,11,13|  
auf Bandnudeln mit Cherrytomaten  
und Porree in pikanter  
Spinat-Hummer-Sahnesoße 23,90

**Lachsfilet** |2,10,11,13|  
auf Bandnudeln mit Cherrytomaten  
und Porree in Spinat-Hummer-Sahnesoße 23,90

**SPEZIAL** wahlweise mit Muschel- und  
Krabbenfleisch in der Tajine |8,9| 27,90

**Steakstreifen** |2,6,7,11,13|  
auf Bandnudeln mit Champignons und Zwiebeln  
in Weißwein-Sahnesoße 24,90

## „HIER FINDET JEDER WAS“

**Ofenkartoffel Fisch-Style** |2,10,13|  
mit gebratenen Fischfiletstreifen und  
hausgemachter Kräutercreme 17,90

**Ofenkartoffel Puten-Style** |2,13|  
mit gegrillten Putensteakstreifen und  
hausgemachter Kräutercreme 17,90

**Ofenkartoffel Heimathafen-Style** **VEGETARISCH** |2,13|  
mit Tomaten-Couscous auf Rucola und  
hausgemachter Kräutercreme 15,90

**Fish & Chips** |2,10,13,14|  
mit hausgemachter Remouladensoße 17,90



## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

**Schnitzel** |2,14|  
mit Pommes 11,90

**Spaghetti** |2,11|  
in Buttersoße 5,90

## MITTAGSTISCH

Wir bieten täglich von 12:00 - 15:00 Uhr einen  
wechselnden Mittagstisch an: ab 10,90



## DESSERTS

**Omas Waffel** |2,13,14|  
mit Vanilleeis, heißen Kirschen und Sahne 7,90

**Schokoladensoufflé** |2,7,13,14|  
mit Vanilleeis und Sahne 7,90

## KUCHEN UND TORTEN

Unser himmlisches Kuchen- und Tortenangebot  
wird täglich frisch für Sie gebacken:

**Stück Kuchen** 4,50  
**mit Sahne** 5,40  
**Stück Torte** 5,40



## HEISSGETRÄNKE

Pott Kaffee		3,20
Milchkaffee		3,90
Cappuccino		3,70
Latte Macchiato		3,90
Espresso		2,90
Pott Schokolade		3,90
Schwarztee		3,70
Minztee		3,70
Pharisäer		6,90
Tote Tante		6,90

## SÄFTE

Orangennektar	0,3l	3,50
Apfelsaft	0,3l	3,50

## ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Deichlimo Kola	0,33l	3,40
Deichlimo Kola zuckerfrei	0,33l	3,40
Deichlimo Orange	0,33l	3,40
Deichlimo Zitrone	0,33l	3,40
Deichlimo Apfelschorle	0,33l	3,40
Rhababerschorle	0,33l	3,40
Spezi	0,33l	3,40
St. Michaelis Mineralwasser	0,25l	3,40
St. Michaelis Mineralwasser	0,75l	6,70



## HAUSGEMACHTE LIMONADE

Zitrone-Limette	4,90
Zitrone-Limette-Minze	4,90
Zitrone-Limette-Ingwer	4,90

## BIER

Flensburger vom Fass	0,3l	3,90
Flensburger vom Fass	0,5l	5,50
Flensburger alkoholfrei	0,33l	3,80
Flensburger dunkel	0,33l	3,80
Alsterwasser	0,3l	3,90
Alsterwasser	0,5l	5,50
Schneider Weizen	0,5l	5,70
Schneider Weizen alkoholfrei	0,5l	5,70

## APERITIF

Glas Prosecco	4,50
Aperol Spritz	7,90
Hugo	7,90

## COCKTAILS

Sex on the Beach	0,2l	7,90
Pina Colada	0,2l	7,90
Sportsman alkoholfrei	0,2l	7,90

## SPIRITUOSEN

Friesengeist	2cl	4,50
Küstennebel	2cl	3,50
Jubiläum Aquavit	2cl	3,00
Linie Aquavit	2cl	3,50
Ramazotti	2cl	3,90
Helbing	2cl	3,00



## WEINKARTE

### Weißwein

#### Silvaner/Kerner

Austernfischer von der Nahe, trocken 0,2l 5,90  
0,75l 19,90

#### Grauburgunder

Weingut Kiefer aus Baden, trocken 0,2l 6,90  
0,75l 22,90

#### Riesling

Weingut Manz aus Rheinhessen, feinherb 0,2l 6,90  
0,75l 22,90

#### Chardonnay/Inzogia

Terreliade aus Sizilien (IT), trocken 0,2l 5,90  
0,75l 19,90

## ROSÉWEIN

### Spätburgunder

Austernfischer aus der Pfalz, trocken 0,2l 5,90  
0,75l 19,90

## ROTWEIN

### Dornfelder

Rogenwieser aus der Pfalz, trocken 0,2l 5,90  
0,75l 19,90

### Merlot

Toressela aus Veneto (IT), trocken 0,2l 5,90  
0,75l 19,90

### Primitivo

Anatroccolo aus Apulien (IT), halbtrocken 0,2l 6,90  
0,75l 22,90





HINWEIS: „Eine detaillierte Allergenliste der Getränkekarte händigt unser Personal Ihnen gerne separat aus.“ | Alle Preise verstehen sich in EURO





Herzlichen Dank!



RESTAURANT & CAFÉ

Speisekarte

