

Tomatensuppe [vegetarisch] 7,50
 mit Feta, Basilikum, dazu Panini
Tomato soup [vegetarian], with feta, basil, served with panini

Deftige Gulaschsuppe **klein small** 9,00
 **groß large** 13,00

vom Rind mit Karotten, Paprika, Champignons
 und Kartoffeln, dazu Panini
Savoury goulash soup
Beef stew with carrots, peppers, mushrooms and potatoes
served with panini

Salat **Beilagensalat side salad** 6,00
 **groß [9] large** 13,50
 **mit Feta & Oliven [3+5] with feta & olives** 17,00
 **mit Garnelen with shrimp** 19,50
 **mit Bio-Hähnchenfleisch with organic chicken meat** 21,00

Verschiedene Blattsalate mit Kirschtomaten, Karotten, Rucola,
 Paprika, Gurke, Kresse, Sonnenblumen- und Kürbiskerne, selbstge-
 machte Honig-Senf-Dressing und hausgemachtem Panini
salad
*Various leaf salads with cherry tomatoes, carrots, arugula, bell pep-
 pers, cucumber, cress, sunflower and pumpkin seeds, homemade*
honey-mustard dressing, and homemade panini.

Bauernfrühstück [1] 14,50
 Bratkartoffeln mit Bio-Rührei, Paprika, Zwiebeln, Champignons,
 auf Wunsch vegetarisch
Farmers' breakfast
*Fried potatoes with organic scrambled eggs, bell peppers, onions, mush-
 rooms, Vegetarian upon request*

Tagliatelle [vegetarisch] 16,50
mit gebratene Garnelen with grilled shrimp 22,00
 mit selbstgemachter Basilikumpesto, Zucchini und Kirschtomaten
Tagliatelle
with homemade basil pesto, zucchini, and cherry tomatoes



**Wir bereiten unsere hausgemachten Bratkartoffeln
 ausschließlich mit regional angebauten Kartoffeln zu.
 Auf Wunsch auch ohne Schinkenspeck.**

Die Aufstellung der Inhaltsstoffe findet Ihr auf der letzten Seite

Fischsuppe 14,00

Fischsuppe „Übersee“

klare Fischsuppe mit Fischfilet, Garnelen, Muscheln und Gemüseeinlage
dazu Ciabatta

Fish Soup „Übersee“

*Clear fish soup with fish fillet, shrimp, mussels, and vegetables
served with ciabatta*

Labskaus - das alte Seemannsgericht [9] 22,00

Das alte Seemannsgericht aus Kartoffeln, Corned Beef und Rote-Beete-
Saft. Dazu 2 Bio-Spiegeleier, Rote Beete, Rollmops und Gewürzgurke.

Labskaus

The old sailor's dish made from potatoes, corned beef, and beet juice.

*Served with 2 organic fried eggs, beetroot, rollmops, and pickled cu-
cumber.*

Pannfisch [1] 22,50

2 Stück Fischfilet in Eihülle mit unseren hausgemachten Bratkartoffeln,
dazu selbstgemachte Senfsoße

Pannfisch

*2 pieces of fish fillet in egg batter with our homemade fried potatoes,
served with homemade mustard sauce.*

Brathering [1+9] 16,50

2 Bratheringe mit unseren hausgemachten Bratkartoffeln.

Fried Herring

2 fried herrings with our homemade fried potatoes.

**Wir bereiten unsere hausgemachten Bratkartoffeln
ausschließlich mit regional angebauten Kartoffeln zu.
Auf Wunsch auch ohne Schinkenspeck.**

Die Aufstellung der Inhaltsstoffe findet Ihr auf der letzten Seite

Rumpsteak 29,50
 Vom Landschlachter Bitzer aus Loxstedt, dazu hausgemachte
 Bratkartoffeln, Zwiebeln mit Champignons.
Rump steak
from the local butcher Bitzer in Loxstedt, served with homemade fried
potatoes, onions with mushrooms.

Schweineschnitzel „Wiener Art“ 21,50
 paniertes Bio-Schweineschnitzel von Cuxland Pur
 mit hausgemachten Bratkartoffeln, Zitronenscheibe
Pork Schnitzel "Vienna Style"
Breaded organic pork schnitzel from Cuxland Pur with homemade fried
potatoes and a slice of lemon

Frische grobe Bio-Bratwürste [9] 21,50
 2 Bratwürste vom Biohof Icken dazu
 Kartoffelstampf und Sauerkraut
Fresh coarse bratwursts
2 organic farm Icken sausages with
Mashed potatoes and sauerkraut.

Bratkartoffeln mit Bio-Spiegeleiern [1] 14,00
 Unsere hausgemachten Bratkartoffeln mit zwei Bio-Spiegeleiern
 auf Wunsch auch vegetarisch
Fried potatoes with fried egg
Our homemade fried potatoes with two organic fried eggs are also
available vegetarian on request

Curryhuhn 23,50
 Mit Bio-Hähnchenfleisch von Cuxland Pur, Basmatireis und selbst-
 gemachtem Mango-Chutney. Das traditionelle Seemannsgericht.
 Dazu servieren wir Kokosraspeln
Traditional sailor's dish: curry bio-chicken with basmati rice,
homemade mango chutney, grated coconut.
[lactose-free]

Gemüsecurry [vegetarisch] 17,50
 Mit Basmatireis, selbstgemachtem Mango-Chutney,
 Kokosraspeln, [laktosefrei]
Curry vegetable with basmati rice, homemade mango chutney,
grated coconut. [vegetarian, lactose-free]

Matjessalat hausgemacht [1+9]	16,50
mit Matjesfilet, Apfel, Gewürzgurke, Zwiebel und Dill in Sahnesoße, dazu unsere hausgemachten Bratkartoffeln.	
<i>Homemade herring salad</i>	
<i>with herring fillet, apple, pickled cucumber, onion, and dill in a cream sauce, served with our homemade fried potatoes.</i>	

Fischerfrühstück 25,50

FrISChe Nordseekrabben mit hausgemachten Bratkartoffeln
und Bio-Rührei

Fisherman's Breakfast

*Fresh North Sea crabs with homemade fried potatoes and organic
scrambled eggs*

Schollenfilet 23,00

mehliert gebraten mit hausgemachten Bratkartoffeln.

floured and fried with homemade fried potatoes.

KINDER GERICHTE

Bio-Bratwurst 9,00

1 Bratwurst vom Biohof Icken mit Kartoffelstampf

1 Organic Bratwurst from Icken Farm with mashed potatoes

Tagliatelle mit Tomatensoße 7,50

Tagliatelle with tomato sauce