

DER LÖWEN AN DER NORDSEEKÜSTE

Bubbles

2018 Weingut Lanz – Nonnenhorn, Bodensee „Spannenlanger Hansel“ Rosé Perlwein Resch, trocken, herb – und dennoch süffig / 0,1 L	4,5
2018 Weingut Kress – Überlingen, Bodensee Secco Blanc Verspielt, blumig, duftig / 0,1 L	4
Markgraf von Baden – Salem, Bodensee Schloss Salem Sekt extra-trocken Sehr fruchtig, ausbalancierte Säure, feine Perlage / 0,1 L	5
Hausgemachte Rosmarinessenz (alkoholfrei) frische Grapefruit, Granatapfelsaft, Thomas Henry Tonic Water / 0,2 L	4

Biertje

Hamburg, Deutschland Ratsherren „Westküsten Indian Pale Ale“ hopfig, fruchtig, exotisch / 6,3% / 33 cl	5
Amsterdam, Niederlande Heineken Pure Malt Lager zitrusartig, mild, süffig / 5% / 33 cl	3,5
Dinant, Belgien Leffe Bruin dunkel, bitter süßlich, Röstaromen / 6,5% / 33 cl	4

Die Weine des Südens begleiten die norddeutsche Küche

Tolle Qualitäten im Offenausschank

2018 Weingut Kress „Überlinger Cuvée blanc“ trocken , Baden-Bodensee Schwungvoller Charakter, frecher Allrounder 0,1 / 0,2 / 0,75 Passt gut zu „Pannfisch“ / Muscheln / Schollenfilet	4,5 / 6,5 / 23
2018 Weingut Clauß Spätburgunder Rosé trocken , Baden-Bodensee Kräftige Struktur, herzhaft & lange präsent, toller Speisebegleiter 0,1 / 0,2 / 0,75 Passt gut zu Kartoffelkuchen / Labskaus	5 / 7 / 25
2016 Weingut Aufricht „Aufrichtig rot“ – Cabernet & Pinot noir trocken , Baden-Bodensee Anklänge von roten & schwarzen Früchten, abgerundet von erdigen Noten 0,1 / 0,2 / 0,75 Passt gut zu Entrecôte	6 / 9 / 33



Apéro

Frische Austern
serviert mit Tabasco, Zitrone & Schalottenvinaigrette 3 St. / 6 St.

Hausgemachte Bitterballen (Frittierte Fleischkroketten mit Senf) / 2 St.

Vier kleine Broodjes zum Teilen (Roastbeef/Trüffel & Gouda/Beten)

Vorspeisen

Zweierlei Matjes mit Hausfrauensauce,
Reibekuchen & Salatbouquet

Büsumer Krabbensalat
Gurke, Dill, Schalotten, Pumpernickel, Quark

Gemischte Blattsalate
Birne, Bohnen, Speck (oder Oud Amsterdamer Käse)
(auch als Beilagen Salat möglich)

Hauptgerichte

„Mosselen & Friet“
Nordseemiesmuscheln im Weißweinsud mit Pommes frites 18,5

Schollenfilet „Finkenwerder Art“
Garnelen, Speck, Schalotten, norddeutscher Kartoffel-Gurken-Salat 23

„Pannfisch“
Pochiertes Skreifilet, Senf-Rahmsauce, Petersilienblumenkohl, Dippekuchen 21

„Labskaus“
Hamburger Kartoffelgericht mit Rindfleisch und Roter Bete
Dazu Gewürzgurken, Spiegelei und Brathering (optional)
Auch als kleinere Probierportion oder als Vorspeise zum Teilen 18,5
13,5

Gegrilltes Entrecôte
Birne – Bohnen – Speck und Mehlputt 24

Gebratener Kartoffelkuchen, Ofenchicorée,
Blumenkohl-Gurken-Gemüse im Senf-Schmand-Sößle, Rote Bete Salat 14,5

Desserts

Belgische Waffel mit heißen Kirschen, Sahne und Schokosauce 7,5

Appeltaart met Slagroom 5

Rode Grüt mit Walnusseis im Gläsle 4

Süßer Mehlbüddel mit Zimtbirnen und Preiselbeerespuma 5,5

Eis & Fruchtsorbets je Kugel 2 / 2,5
Schoko / Vanille / Walnuss / Cassis / Zitrone

