

Vorspeisen und Kleinigkeiten

Rinderkraftbrühe

mit Fleischklößchen und Gemüsestreifen

10,90 €

Grobe Tomatensuppe (vegetarisch)

mit Kräutern und grobem Pfeffer

9,90 €

Eiderstedter Fischbouillion

mit Einlage

12,90 €

Kleiner gemischter Salat

mit Hausdressing

6,90 €

Großer gemischter Salat

mit Hausdressing

12,80 €

Salat „Land und Meer“

mit gebratenen Steakstreifen vom Short Horn Rind und Fischfilet

23,90 €

Hauborg Salat

mit Bacon, Ei, Käse und Nüssen

17,90 €

Zu allen Suppen und Vorspeisen reichen wir Baguettebrot.

Vorspeisen und Kleinigkeiten

Drei gegrillte Garnelen

mit Schale und Kopf, dazu Knoblauch- und Kräuter-Dip

19,90 €

Gebackener Ziegenkäse

im Salat-Nest, dazu Feigensenf

15,90 €

Gegrillter Ziegenkäse

im Speckmantel, im Salatnest, dazu Feigensenf

16,90 €

Zwei Kartoffelrösti

mit Salat und Sour Creme

13,90 €

Zu allen Suppen und Vorspeisen reichen wir Baguettebrot.

Vegetarisch und Vegan

Champignonpfanne

gebratene Pilze, Cherrytomaten, mit Drillingskartoffeln, mit Käse überbacken

16,80 €

Gefüllter Gemüsepfannkuchen

überbacken mit Spinat und Käse

16,90 €

Kokos-Gemüse-Curry (vegan)

geschmortes Gemüse in Currysauce, dazu Reis

16,90 €

Vegane Pasta

mit Erdnussauce und Gemüse

18,80 €

Regionales

Hauborgplatte

Labskaus, Matjes, Brathering, Sauerfleisch, dazu Salatgarnitur und Bratkartoffeln

27,90 €

Labskaus

mit roter Bete, Gewürzgurke, Matjes, Spiegelei und Salatgarnitur

20,90 €

Matjes „Hausfrauenart“

mit Bratkartoffeln und Salatgarnitur

19,90 €

Brathering

mit Remoulade, Bratkartoffeln und Salatgarnitur

19,90 €

Hausgemachtes Sauerfleisch

mit Remoulade, Bratkartoffeln und Salatgarnitur

19,90 €

Spezialitäten vom Shorthorn Rind

Rinderroulade vom Bio Rind

mit Apfelrotkohl, Butterkartoffeln und Sauce

26,90 €

große Portion (zwei Rouladen)

34,90 €

Rumpsteak vom Bio Rind (200g)

mit Champignons-Zwiebel-Gemüse, Bratkartoffeln und Kräuterbutter

33,90 €

mit Speckbohnen, Kartoffelgratin und Kräuterbutter

33,90 €

Eiderstedter Lamm aus Oldenswort

Lammkeule

mit Speckbohnen, Kartoffelgratin und Rosmarinsauce

28,90 €

Hausgemachtes Lammgulasch

mit Kräuterspätzle und Salat

26,80 €

Geschmorte Lammhaxe

auf rotem Kartoffel-Linsengemüse, dazu Rosmarinsauce

29,90 €

Burger vom Shorthorn Rind

Simons-Burger

200g saftig gegrilltes Bio Rindfleisch (medium) im Rotem Brötchen, mit BBQ-Sauce, Salat, Tomate, Gurke, Zwiebeln und Bacon, dazu Wedges

21,90 €

mit Spiegelei

23,40 €

Wilde Ziege

200g saftig gegrilltes Bio Rindfleisch (medium) mit Ziegenkäse überbacken im Rotem Brötchen, mit BBQ-Sauce, Salat, Tomate, Gurke, Zwiebeln und Bacon, dazu Pommes

23,90 €

Der Gesunde (vegetarisch)

gegrilltes Gemüse im Rotem Brötchen, mit BBQ-Sauce, Salat Tomate, Gurke, Zwiebeln, dazu Wedges

16,90 €

Dips und Saucen

Remoulade, Ketchup, Mayo, Sour Creme

0,80 €

Kräutermayo-Dip, Erdnuss-Dip, Knoblauch-Dip

1,20 €

Spezialitäten vom Schwein

Schweinelachsschnitzel „Wiener Art“

mit Buttergemüse und Bratkartoffeln

22,80 €

Schweinelachsschnitzel „Holsteiner Art“

mit Bratkartoffeln, Spiegelei, Simonsberger Katenschinken und Gewürzgurke

28,80 €

Schweinelachsschnitzel

mit Champignonrahmsauce, Bratkartoffeln und Salat

24,90 €

Schnitzel Bowl

Salat mit Pommes, Spiegelei, Bacon

29,90 €

Schweinerückensteak

mit Ananas und Hollandaise überbacken, dazu Kartoffelrösti und Salat

26,50 €

Fisch

Scholle „Finkenwerder Art“

mit Butterkartoffeln und Salat

28,90 €

Schollenfilet in Eihülle

mit Butterkartoffeln und Salat

20,90 €

Pannfisch

gebratene Fischfilets mit Dijonsenf-Sauce, dazu Bratkartoffeln und Salat

28,80 €

Duett vom Lachs und Zander (gedünstet)

auf Rahmspinat und Rote Beete Stampf

29,90 €

Rotbarschfilet

an Pfannengemüse, mit Butterkartoffeln und Kräuterbutter

26,90 €

Panierter Seelachs

mit Pommes, Remoulade und Krautsalat

23,90 €

Kids (bis 12 Jahre)

„Kapitän Blaubär“

Fischstäbchen mit Buttergemüse und Pommes

10,90 €

„Roter Kuckuck“

Nudeln mit Tomatensauce und Parmesan

8,90 €

Pfannkuchen

mit Nutella oder Apfelmus oder Zimt und Zucker

6,50 €

Nuggets

mit Pommes und Salat

11,90 €

Dips und Saucen

Remoulade, Ketchup, Mayo, Sour Creme

0,80 €

Kräutermayo-Dip, Erdnuss-Dip, Knoblauch-Dip

1,20 €

Dessert

Hausgemachte Waldbeergrütze

mit Vanilleeis und Sahne

6,90 €

Warmes Schokoladenküchlein

mit Kirschsauce und Sahne

9,90 €

Gebackene Apfelringe

mit Vanilleeis und Sahne

9,90 €

Friesenpfannkuchen

mit Pflaumenmus gefüllt, dazu Sahne, Vanilleeis und Blätterteig

11,80 €

Eis

Nordstrander MUKU Eis

gemischtes Eis (Erdbeere, Schokolade, Vanille)

4,80 €

mit Sahne

5,60 €

Kugel Eis nach Wahl

Schokolade, Vanille, Erdbeere, Haselnuss, Eierlikör, Pfefferminz, Cookies

1,80 €

Extras

Portion	warme	warme	Bunte	Smarties	Eierlikör
Sahne	Schokoladensauce	Kirschen	Streusel		
0,80 €	1,80 €	2,80 €	1,30 €	1,80 €	2,30 €

Eis

Klüten-Köm-Becher

Schokoladeneis, Eierliköreis, Vanilleeis, mit Sahne und Eierlikör

7,00 €

Coupe Danmark

3 Kugeln Vanilleeis, mit warmer Schokoladensauce und Sahne

6,50 €

Nussknacker

1 Kugel Vanilleeis, 2 Kugeln Haselnusseis, mit Nusskrokant, Karamellsauce und Sahne

6,50 €

Friesenbecher

3 Kugel Vanilleeis, mit Pflaumenmus, Blätterteig und Sahne

7,00 €

After Eight

2 Kugeln Pfefferminzeis, 1 Kugel Schokoladeneis, mit Sahne und After Eight

7,00 €

Schwedenbecher

3 Kugeln Vanilleeis, mit Apfelmus, Sahne und Eierlikör

7,00 €

Alkoholfreie Getränke

Flensburger Mineralwasser (Flasche)		0,33 l	4,80 €
St. Michaelis Feinperlig (Flasche)		0,75 l	7,90 €
St. Michaelis Naturell (Flasche)	0,25 l	3,80 €	0,75 l 7,90 €
Coca-Cola B, C	0,2 l	3,20 €	0,4 l 4,80 €
Coca-Cola light B, C, E	0,2 l	3,20 €	0,4 l 4,80 €
Sprite	0,2 l	3,20 €	0,4 l 4,80 €
Fanta C, D	0,2 l	3,20 €	0,4 l 4,80 €
Spezi B, C, D	0,2 l	3,20 €	0,4 l 4,80 €
Apfelschorle	0,2 l	3,60 €	0,4 l 5,60 €
Apfelsaft	0,2 l	3,60 €	0,4 l 5,60 €
Orangensaft	0,2 l	3,60 €	0,4 l 5,60 €
Kirschnektarschorle	0,2 l	3,60 €	0,4 l 5,60 €
Kirschnektar	0,2 l	3,60 €	0,4 l 5,60 €
Bananennektar	0,2 l	3,60 €	0,4 l 5,60 €
Traubensaftschorle	0,2 l	3,60 €	0,4 l 5,60 €
Traubensaft	0,2 l	3,60 €	0,4 l 5,60 €
Schwarzer Johannisbeersaftschorle	0,2 l	3,60 €	0,4 l 5,60 €
Schwarzer Johannisbeersaft	0,2 l	3,60 €	0,4 l 5,60 €
Rhabarbersaftschorle	0,2 l	3,60 €	0,4 l 5,60 €
Rhabarbersaft	0,2 l	3,60 €	0,4 l 5,60 €
Maracujasaftschorle	0,2 l	3,60 €	0,4 l 5,60 €
Maracujasaft	0,2 l	3,60 €	0,4 l 5,60 €
KIBA E	0,2 l	3,60 €	0,4 l 5,60 €
Ginger Ale C	0,2 l	3,80 €	
Tonic Water A, C	0,2 l	3,80 €	
Bitter Lemon A	0,2 l	3,80 €	
Wildberry C	0,2 l	3,80 €	
Küstenlimo Cola B, C			0,33 l 4,80 €
Küstenlimo Cola Zero B, C, E			0,33 l 4,80 €
Küstenlimo Spezi B, C			0,33 l 4,80 €
Küstenlimo Orange C, D			0,33 l 4,80 €
Deichlimo Maracuja C, D			0,33 l 4,80 €
Deichlimo Zitrone			0,33 l 4,80 €
Deichlimo Holunder			0,33 l 4,80 €
BIO Stachel Berry			0,33 l 4,90 €

A = chininhaltig
F = enthält Milch

B = koffeinhaltig
G = enthält Getreide

C = enthält Farbstoffe
D = enthält Konservierungsstoffe
Alle Speisen- und Getränkepreise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

E = mit Süßungsmittel (enthält eine Phenylalaninquelle)

Heiße Getränke

Tasse Kaffee ^B	3,20 €
Kännchen Kaffee ^B	5,10 €
Pott Kaffee ^B	4,80 €
Tasse Kaffee koffeinfrei	3,20 €
Kännchen Kaffee koffeinfrei	5,10 €
Pott Kaffee koffeinfrei	4,80 €
Becher heiße Schokolade ^F	4,80 €
Becher heiße Schokolade mit Sahne ^F	5,40 €
Cappuccino ^{B, F}	4,40 €
Cappuccino, groß ^{B, F}	7,20 €
Cappuccino koffeinfrei ^F	4,40 €
Espresso ^B	3,20 €
Espresso Macchiato ^{B, F}	3,50 €
Espresso doppelt ^B	4,90 €
Milchkaffee ^{B, F}	4,80 €
Milchkaffee koffeinfrei ^F	4,80 €
Latte Macchiato ^{B, F}	4,80 €
Latte Macchiato koffeinfrei ^F	4,80 €
Pharisäer (Kaffee, Rum-Verschnitt 4cl 40%, Sahne)	6,50 €
Tote Tante (Schokolade, Rum-Verschnitt 4cl 40%, Sahne)	6,50 €
Alter Schwede (Schokolade, Baileys 4cl 17%, Sahne) ^{B, C, F}	6,50 €
Haubarg-Kaffee (Kaffee, Amaretto 4cl 21,5%, Sahne)	6,50 €
Rüdesheimer Kaffee (Kaffee, Asbach Uralt 4cl 17%, Sahne)	6,50 €
Irish Coffee (Kaffee, Tullamore Dew 4cl 40%, Sahne)	6,50 €
Cappu de Mama (Kaffee, Sahne-Bonscher 4cl 17%, Sahne) ^{C, F}	6,50 €
Kaffee Amsterdam (Kaffee, Eierlikör 4cl 20%, Sahne)	6,50 €

Aperitifs

Glas Sekt	0,1l	5,00 €
Aperol „Sprizz“		8,50 €
Lillet Wildberry		8,50 €
Hugo		7,50 €
Hugo alkoholfrei		7,00 €
„Kir“ (Cassis mit Weißwein)	0,1l	7,00 €
„Kir Royal“ (Cassis mit Sekt)	0,1l	8,00 €
„Kleine Sünde“ (Sekt mit Cointreau)	0,1l	8,00 €
Glas Sekt mit Holunderblütensirup oder Hauslikör	0,1l	8,00 €
Korrell Brut Natur	0,75l	35,00 €
<p>Aus traditioneller Flaschengärung und natürlich durchgegoren, begeistert der Sekt mit viel Schmelz und sanfter, eleganter Perlage am Gaumen. Eine puristische, kühle Cuvee, die nach 36 Monaten Hefelager ein universeller und toller Schaumweinklassiker ist. Sie werden begeistert sein.</p>		
Korrell Riesling Sekt	0,75l	30,00 €
<p>Trocken und lecker.</p>		

Hausgemachte Liköre

Hollerbuschlikör	2 cl	5,00 €
Quittenlikör	2 cl	5,00 €
Mirabellenlikör	2 cl	5,00 €
Rote Johannisbeere	2 cl	5,00 €
Brombeerlikör	2 cl	5,00 €

Bier

Flensburger Pilsener hell ^G	0,3l 4,40 €	0,5l 5,90 €
Flensburger dunkel ^G	0,3l 4,40 €	0,5l 5,90 €
Alsterwasser ^G	0,3l 4,40 €	0,5l 5,90 €
Hofbräu Weizen (Flasche) ^G		0,5l 5,90 €
Hofbräu Weizen Alkoholfrei (Flasche) ^G		0,5l 5,90 €
Hofbräu Alster trüb (Flasche) ^G		0,5l 5,90 €
Flensburger Strandlager (Flasche) ^G		0,33l 4,80 €
Flensburger Malzbier (Flasche) ^G		0,33l 4,80 €
Flensburger Alkoholfrei (Flasche) ^G		0,33l 4,80 €
Flensburger Radler Alkoholfrei (Flasche) ^{C, D, E, G}		0,33l 4,80 €

Spirituosen (2cl)

De geele Köm 32%	3,20 €
Calvados 40%	3,80 €
Friesengeist 56%	4,20 €
Osborne Veterano 30%	4,40 €
Asbach Uralt 38%	4,20 €
Bombay dry Gin 40%	4,80 €
Amaretto 21,5%	3,60 €
Amaretto heiß mit Sahne 21,5%	4,40 €
Ramazzotti 30%	4,60 €
Verteiler (Kräuterschnaps) 32%	3,80 €

Spirituosen (2cl)

Schimmelreiterauswahl

Schimmelreiter Korn 32%	3,80 €
Schimmelreiter Insel-Aquavit 38%	3,80 €
Schimmelreiter Rum-Verschnitt 40%	3,80 €
Schimmelreiter Küsten-Wodka 37,5%	3,80 €
Schimmelreiter Sahne-Bonscher 17% C, F	3,80 €

Cognac

Remy Martin V.S.O.P. 40%	6,20 €
Otard Cognac 40%	6,90 €
Hennessy XO 40%	14,80 €

Whisky

Tullamore Dew 40% C	6,00 €
Dalwhinnie Single Malt 43% B, C	7,00 €
Glenlivet Single Malt 40%	7,00 €

Brände

Williams Birne 42%	5,40 €
Kirschwasser 40%	5,40 €
Himbeergeist 40%	5,40 €
Ziegler Obstbrand 43%	6,20 €
Ziegler Kirsche Nr.1 43%	15,00 €

Grappa

Grappa di Barolo 40%	6,00 €
Grappa di Brunello 45%	6,00 €
Grappa di Amarone 40%	6,00 €
Grappa Stravecchia 41%	6,00 €

Rotwein

2024/2025 Merlot Villa Mura IGT, trocken

Ein freundlicher Wein, der durch seine unkomplizierte Art zum Genießen einlädt.

0,2l 6,50 €
0,75l 18,00 €

2024 Austernfischer Cuvee Rot

Mit violetten Reflexen im Glas, betörende Nuancen von reifen Brombeeren vereint mit frischen Holunderbeeren. Im großen Holz gereift, ein Cuvee aus Carbanet Sauvignon, Merlot und Portugieser Reben.

0,2l 8,00 €
0,75l 22,00 €

2024/2025 Anartoccolo Primitivo

Der Primitivo ist tief dunkel in der Farbe und glänzt durch eine schöne Frucht und eine gute Struktur.

0,2l 8,00 €
0,75l 22,00 €

2023 Rotling „Herzensbrecher“ Mosel

Für Naschkatzen. Leicht lieblicher Rotling, der jedes Eis zwischen den Herzen bricht.

0,2l 6,00 €
0,75l 17,50 €

2019 Ramon Bilbao Tempranillo, Monte Llano

Ein leichter Roter mit sortentypischer Eleganz, konzentrierten Aromen von Schwarzkirschen und herrlicher Frische im Bouquet.

0,2l 9,00 €
0,75l 24,00 €

2020 Baron de Ley Reserva

Rioja „Finca Monasterio“. Spitzencuvee aus Tempranillo und Carbanet Sauvignon. Zwei Jahre Barrique-Ausbau, trocken, mild und fruchtig.

0,75l 35,00 €

2021 Viña Real Crianza Rioja

Im Glas zeigt er eine schöne granatrote Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase zeichnen sich frische Aromen von roten Früchten und Lakritz ab. Am Gaumen rund mit weichen Noten von Gebäck und Gewürzen.

0,2l 8,00 €
0,75l 22,00 €

Weißwein

2024/2025 Austernfischer Weiß

Silvaner / Kerner Cuvee vom Weingut Schmidt von der Nähe.
Frisch und trocken, der ideale Wein zu Fischgerichten.

0,2l 6,50 €
0,75l 18,00 €

2022 Grauer Burgunder, trocken

Vom Weingut Christian Schneider. Frischer und frecher Genuss.
Einer unserer bedeutendsten Rebsorten.

0,2l 6,50 €

2024/2025 Silvaner „Fünf Freunde“, trocken

Vom Weingut zur Schwane, Franken. Unkompliziert, ursprünglich, herzlich.
Der Wein für jeden Tag.

0,2l 6,50 €
0,75l 21,50 €

2024/2025 Sauvignon Blanc - Ein Tag am Meer

Leichtfüßig und vielschichtig – am Gaumen beeindruckend frisch und lebendig mit
ausdrucksstarken Noten von Physalis, Stachelbeere, Ananas und weißen Johannisbeeren.

0,2l 8,00 €
0,75l 22,00 €

2024 Hofkeller Würzburg Scheurebe

Eine Kreuzung aus dem Riesling und einer Buketttraube, die sich farblich in einem mittleren
Grüngelb präsentiert. Der aromatische Eindruck reicht von Zitronengras bis zur Stachelbeere
und Holunder.

0,2l 7,50 €
0,75l 24,00 €

2024/2025 Austernfischer Rosé, trocken

Vom Weingut Julius Knall, Pfalz. Mit zarter, brillanter Rosenblatfarbe,
duftet verführerisch nach Veilchen und reifen Himbeeren.

0,2l 6,50 €
0,75l 18,00 €

2023 Riesling, feinherb

Von Korrell. Paradiesisch betörende Duftnoten von reifen Aprikosen, saftigen Mirabellen,
Zitronenzeste, Orangeat, Honig und Kräutern. Am Gaumen ausladend, mit viel gelber
Steinfrucht, doch immer in der Spur gehalten vom nahe-typischen mineralischen Schliff.

0,2l 8,00 €
0,75l 22,00 €

Wein aus dem Hause Korrell

2022 Korrell „Mein Fass“ Weißweincuvee, trocken

Mit dem hellen Gelb bringt der Weißwein sommerliche Züge in das Glas, die von den aromatischen Noten stilvoll ergänzt werden. Rebsorte: Riesling, Rivaner, Weißburgunder.

0,2l 7,50 €
0,75l 20,00 €

2024 Weißer Burgunder

Ein feingliedriger und gleichzeitig lebhafter Burgunder mit ausgewogener Süße-Säure Balance in der Nase. Blumig, feiner Duft von gelben Früchten wie Birne und Weinbergpfirsich.

0,2l 8,50 €
0,75l 24,50 €

2024 Grauer Burgunder

Dieser Graue Burgunder zeigt sich mit kraftvollem, fruchtbetonten Körper und zartem Schmelz am Gaumen. In der Nase: grüner Apfel, reife Birnen.

0,75l 24,00 €

2024/2025 Spätburgunder

Der Spätburgunder ist trocken, von dichter roter Farbe und zeigt leicht violette Reflexe im Glas. Im Bouquet entfalten sich feine Aromen von Schwarzkirsche, würzigem Zimt, dezentem Tabak und Vanille.

0,2l 8,50 €
0,75l 24,50 €

2023/2024 Muskateller Riesling, fruchtig

Ein sanfter, kerniger Riesling, unverkennbar seine lebhafteste, frische Rieslingart mit einem Duft von Apfel und Minze.

0,2l 8,00 €

2024/2025 Little Lion Rosé

Unser Terrassen-Wein! Die ersten Frühlingsstrahlen, dazu unser Rosé. Zarte Lachsfarben, fast blanc de noir Charakter. Am Gaumen erfrischend mit einem Duft nach Himbeeren und Wildrosen. Zartrosa, animierend, sommerlich.

0,2l 8,50 €
0,75l 24,50 €

Amarone

Seit 1964 wird er nur in besonders guten Jahren hergestellt. Äußerst knapp und streng limitiert, werden maximal 6000 Flaschen pro Jahrgang hergestellt. Seine unglaubliche Aromenkonzentration erhält er durch das „Appassimento-Verfahren“.

Die besten Trauben werden mindestens drei Monate lang auf Bambusmatten zum Trocknen ausgebreitet. Dabei verlieren sie 35 - 40% ihres Gewichtes. Für eine Flasche Wein werden doppelt so viele Trauben benötigt wie sonst üblich. Durch die Nutzung der antiken Rebsorte Corvina 70%, Rondinella 25%, Molinari 5%, erhält der Amarone sein immenses, vollfruchtiges Bouquet, überzeugende Kraft und Glut, mit einem ausgiebigem Nachhall und konzentrierter Frucht am Gaumen.
Monte Sant Urbano, Italien

2016 Amarone della Valpolicella Classico D.O.C.

0,75l 90,00 €

Speri Viticoltori. Unglaublich intensiv und kraftvoller Duft von Kirsche und Brombeere, saftig und dicht. Ein „göttlicher“ Genuss nicht von dieser Welt.

Der kleine Amarone

Nach der ersten Gärung werden die halbtrockneten Amarone-Trauben zugesetzt, die durch ihren natürlichen Zuckergehalt eine 2. Gärung einleiten. Danach reift der Wein 2 Jahre in Fässern aus slawonischer Eiche.

Der Campofiorin ist etwas leichter als sein „Großer Bruder“ der Amarone, aber ebenso weich, rund und reich an Aromen.

Italien

2018 Masi di Campofiorin Rosso del Veronese IGT

0,75l 45,00 €

Masi Venetien mit Noten von Kirschen und Pflaumen, gewürzt mit Zimt und Vanille. Ein wahrer Genuss.