



KLASSIKER

KNUSPRIGER BACKFISCH
mit Kartoffel-Gurkensalat,
dazu Remoulade 11
1,2,3,7,8,9,10,a,d

FISH`N CHIPS
mit Remouladensauce 8,5
1,2,3,7,8,9,10,a,d

SPEZIAL



GARNELEN A LA PROVENÇAL
Garnelen mit Kirschtomaten,
Schalotte und
Kräuterbaguette ^{a,b} 16,8



HAMBURGER SPEZIALITÄTEN

GERÄUCHERTER LACHS
mit Kartoffelrösti, Beilagensalat
und Meerrettichsauce ^{8,9,a,d} 11

SPEZIALITÄTEN VOM FISCHMARKT
mit Makrele, Räucherlachs und
weiteren Tagesspezialitäten dazu
Meerrettichcreme und Röstbrot ^{2,7,9,a,d,g} 12

MATJESFILET
mit Hausfrauendressing
auf Röstkartoffeln und Beilagensalat ^{1,2,3,9,d,g,m} 12

LABSKAUS
mit Rollmops, Spiegelei,
Gewürzgurke und Bratkartoffeln ^{2,3,7,8,c,d} 13

SALATE

FRISCHE SALATE DER SAISON

mit gratinierten Ziegenkäse
und Hausdressing ^{j, -veg.-} 12

ASIA STYLE SALAD

Frischer saisonaler Salat mit Teriyaki-
Wasabi-Dressing mit Sprossen, gebratenen
Wokgemüsen und King Prawns ^{1,2,6,9,10,e,h,j} 15,5

SUPPEN

KARTOFFELSUPPE

mit Croutons und frischen Kräutern ^{a,g,i} 5,5

CATCH OF THE DAY FISCHSUPPE

Fischfilet und Miesmuscheln,
dazu geröstetes Baguette mit Aioli ^{a,c,n} 9

KARTOFFEL

DAMPFENDE BACKKARTOFFEL MIT SOUR CREAM

+ kleinem Salat 6,5
+ gebratenen Putenbruststreifen 8,9
+ Matjesfilet ^d 9,9
+ feinen Räucherlachsstreifen ^d 10,9

PASTA

DE CECCO NUDELN

mit gebratenem Lachs, Pesto
und kleinen Ofentomaten ^{a,e,g} 14

PIKANTE PASTA

mit gebratenen Garnelen in
fruchtig scharfer Tomatensauce ^{a,2,b,d,g} 16

FLEISCH

RINDERHUFTSTEAK

200 g gebraten, mit Gemüse
und Bratkartoffeln ^{i,j} 16

CURRYWURST

mit knusprigen Pommes, hausgemachter
Currysauce und kleinem Salat ^{2,3,9,g,l,m} 9

SÜSSES

HAUSGEMACHTER MILCHREIS 4
mit heißen Kirschen ⁹ 5,5

ROTE GRÜTZE mit Vanilleeis ^{3,7,8} 5



FISCH

SCHOLLE FINKENWERDER ART ^{7,a,d}	14
CATCH OF THE DAY FISCHTELLER ^{7,a,d} - drei saisonale Fischfilets -	16
KABELJAU - AUF DER HAUT GEBRATEN ^{7,a,d}	12
KROSS GEBRATENER ZANDER ^{7,a,d}	13



BEILAGEN

Hausgemachter KARTOFFEL-GURKEN-SALAT ^{3,7,8,g,c,l,j}	3
Knusprige BRATKARTOFFELN mit Speck und Zwiebeln ^{2,8,7}	3,5
KARTOFFELSTAMPF ⁹	3
Saisonales OFENGEMÜSE	3,5
GURKENSALAT ^{3,7,8,g,c,l,j} mit Dill und Schmand	3
GARTENSALAT ^{3,7,8,l,j} mit Hausdressing	3



SAUCEN

HAUSGEMACHTES PESTO ^{3,7,8,l,j}	2
RIESLINGSCHAUMSAUCE ^{9,l,j}	2
KRÄUTERBUTTER	2
SAUCE ROUILLE ^{c,d,g,l,j}	2

WASSER, LIMO & SÄFTE

Selters Klassik / Naturell	0,25 l	2,9
	0,75 l	5,9
fritz-kola ^{1,5}	0,2 l	2,9
fritz-kola zuckerfrei ^{1,3,5}	0,2 l	2,9
fritz-limo Orangenlimonade ^{1,2}	0,2 l	2,9
fritz-limo Zitronenlimonade ^{1,2}	0,2 l	2,9
mischmasch		
kola-orangen-limonade ^{1,5}	0,33 l	3,2
Apfelsaft ² / Orangensaft	0,2 l	2,5
Thomas Henry Bitter Lemon ^{2,6}	0,2 l	3
Thomas Henry Ginger Ale ¹	0,2 l	3
Thomas Henry Tonic Water ⁶	0,2 l	3
Lütauer Bio-Apfelschorle	0,33 l	3,2
Lütauer Bio-Rhabarberschorle	0,33 l	3,2

BIER

Jever Pilsener vom Fass	0,3 l	3,5
	0,5 l	4,5
Jever Lime ¹ / Jever Fun	0,33 l	3,5
Schöffelhofer Grapefruit ^{1,2}	0,33 l	3,5
Schöffelhofer Weizen	0,5 l	4,5
Schöffelhofer Weizen alkoholfrei	0,5 l	4,5
Alster / Radler	0,3 l	3,5
	0,5 l	4,5

HEISSGETRÄNKE

Café Crème ⁵	2,5
Espresso ⁵	2
Doppelter Espresso ⁵	2,9
Cappuccino ^{5,9}	3
Milchkaffee ^{5,9}	3,2
Latte Macchiato ^{5,9}	3,2
Tee diverse Sorten	3
Heisse Schokolade ^{3,9}	3

APERITIF

Aperol Spritz ^{6,1}	0,2 l	7,5
Campari Orange / Soda ¹	0,2 l	6,5
Crémant Grande Cuvée 1531 ¹		
	0,1 l	7
Aimery-Sieur d'Arques, Languedoc-Roussillon	0,75 l	42
Sekt Privat Cuvée ¹		
	0,1 l	5,9
Sektkellerei Deidesheim	0,75 l	32

DIGESTIF & LONGDRINKS

Aquavit Catch of the Day	2 cl	2,5
Helbing Kümmel	2 cl	2,5
Ramazotti	4 cl	4,5
Grappa	2 cl	4,5
Obstler	2 cl	4,5
Smirnoff Wodka Lemon	0,2 l	7,5
Tanqueray Gin Tonic	0,2 l	7,5
Pampero Cuba Libre	0,2 l	7,5

ZUSATZSTOFFE: (1) Farbstoffe, (2) Antioxidationsmittel, (3) Süßungsmittel, (4) Phenylalaninquelle, (5) coffeinhaltig, (6) chininhaltig, (7) Säuerungsmittel, (8) Konservierungsmittel, (9) Verdickungsmittel, (10) Geschmacksverstärker

ALLERGENE: (a) glutenhaltiges Getreide, (b) Krebstiere, (c) Eier, (d) Fische, (e) Erdnüsse, (f) Sojabohnen, (g) Milch, (h) Schalenfrüchte, (i) Sellerie, (j) Senf, (k) Sesamsamen, (l) Schwefeldioxid und Sulfite, (m) Lupin, (n) Weichtiere

Alle Preise in Euro sowie inkl. MwSt. und Service. Mastercard, Visa und EC-Card

WEISSWEIN

WEINGUT WEBER, BADEN

2016 Grauer Burgunder Selektion „SE“, trocken ¹

0,2 l 6,5
0,75 l 22

Ein fruchtbetonter Grauburgunder, der einfach alles in sich vereint was Liebhaber der Rebsorte anmacht, und allen anderen trotzdem ein Lächeln auf die Lippen zaubert: Kraftvoll, aber nicht schwerfällig, harmonisch, aber nicht langweilig. Genauso blumig wie exotisch mit dem, was Wein-Nerds Grip, also Griff am Gaumen nennen. Eine fast schon salzige, überraschende Mineralität macht aus diesem höchst angenehmen Wein einen echten Hinschmecker.

WEINGUT DANIEL MATTERN, RHEINHESSEN

2017 Sauvignon Blanc, trocken ¹

0,2 l 6,5
0,75 l 22

Der Sauvignon Blanc ist besonders fruchtig. In der Nase zeigt er Aromen von Grapefruit, Passionsfrucht und Stachelbeere. Knackig frisch und aromatisch im Geschmack. Schön trocken mit viel Frucht.

VIGNERONS DE BUXY, CÔTE CHALONNAISE, BOURGOGNE

2015 Chardonnay Buissonnier AOC ¹

0,2 l 6
0,75 l 21

Schöne klare hellgoldene Farbe, das Bouquet ist äußerst fruchtig (Pampelmuse, Zitrone, Zitrusfrüchte), mit Noten von Geißblatt und Weißdorn. Zu Beginn lebhaft und reintönig, der Abgang erinnert an Anis.

ROSÉWEIN

WEINGUT HÖRNER, PFALZ

2017 Horny Rosé „Stier“ ¹

0,2 l 6,5
0,75 l 22

Spätburgunder, Merlot und Cabernet Dorsa. Leuchtendes Pink, fruchtig-würzige Nase nach Erdbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren und etwas Paprika duftet aus dem Glas. Sehr trinkanimierend und beschwingt, dabei stets ernsthaft gleitet dieser Spaßmacher über die Zunge.

Alle Preise in Euro sowie inkl. MwSt. und Service. Mastercard, Visa und EC-Card

ROTWEIN

SALZL, BURGENLAND

2015 Blaufränkisch, trocken ¹

0,2 l 6,5
0,75 l 22

Strahlendes tiefdunkles Rubingranat mit violetten Reflexen. Angenehme dunkle Dörrfruchtnase mit leichten Anklängen an Kirschkompott, sehr schöne Kräuterwürze. Am Gaumen sehr dicht, ausgewogen mit angenehm runden Tanninen, dunkles, reifes Beerenkonfit, Schoko-Wechsel, trinkanimierende Mineralik, langanhaltend, schmeichelnde Säure und viel Frucht.

CANTINE DI SAN MARZANO, APULIEN

2014 SUD Primitivo di Manduria, DOP ¹

0,2 l 6,5
0,75 l 22

Rubinroter Wein mit violetten Reflexen. Aromen von reifen Kirschen, Pflaumen, sowie Kakao und Vanille. Samtige Textur am Gaumen. 6-monatiger Ausbau in französischer und amerikanischer Eiche. Körperreich mit warmen, langen Nachhall.

SLOWINE VILLIERSDORP, WESTERN CAPE

2016 Cabernet Sauvignon ¹

0,2 l 6,5
0,75 l 22

Aromen von dunklen Beerenfrüchten, Herzkirsche und Zedernholz. Langer anhaltender Abgang.

UNSERE WEINEMPFEHLUNG FINDEN SIE AUF DER TAFEL