

MITTAGSTISCH 12-16 UHR

FISCH

★ Fischcurry	21,90€
in einer Kokos-Currysauce mit reichhaltiger Fischeinlage und gebratenem Gemüse auf Basmatireis	
Fangfrisches Schollenfilet	19,90€
mit Schinkenspeckwürfeln, fehmarnschen Röstkartöffelchen und hausgemachtem Gurkensalat	
Rotbarschfilet	18,90€
gebraten in unserer Hauspanade an Bratkartoffeln, Dijon-Senfsauce und hausgemachtem Gurkensalat	
★ Dorschfilet in Hauspanade	18,90€
auf cremigem Kartoffelpüree mit Wakame-Salat und Passionsfrucht-Safran Sauce	
Hamburger Pannfisch	17,90€
frisches Dorschfilet auf Bratkartoffeln mit Speckwürfeln an Dijon-Senfsauce und hausgemachtem Gurkensalat	
★ Matjes Hausfrauen Art	15,90€
mit einer cremigen Apfel-Zwiebel-Sauce, dazu fehmarnsche Röstkartöffelchen mit einem gemischten Beilagensalat	
Süß-sauer eingelegter Brathering	15,90€
mit fehmarnschen Röstkartöffelchen und hausgemachter Remoulade sowie einem gemischten Beilagensalat	

FLEISCH

Schnitzel "Wiener Art" 1	17,90€
mit Pommes frites und Preiselbeeren sowie frischer Zitrone	
★ Samoa Burger	19,90€
Rindfleischpatty (160g), belegt mit Cheddarkäse, knackigem Salat, Tomate, Gurke und Zwiebeln, serviert mit hausgemachter Cocktailsauce in einem Brioche Bun, dazu Pommes frites	
Currywurst	13,90€
in hausgemachter Currysauce, dazu Pommes frites	
Sauerfleisch	14,90€
mit hausgemachter Remoulade, Bratkartoffeln und gemischtem Beilagensalat	

BOWLS

Basic Bowl (vegan)	14,90€
mit knackiger Gurke, aromatischen Kirschtomaten, Avocado, Zwiebeln, frischer Ananas und Baby-Leaf-Salat sowie Edamame Bohnen und hausgemachter Teriyaki Sauce, serviert mit Sushi-Reis	
Chicken Teriyaki Bowl	18,90€
mit Teriyaki-Hühnchen, knackiger Gurke, aromatischen Kirschtomaten, Avocado, Zwiebeln, frischer Ananas und Baby-Leaf-Salat sowie Edamame-Bohnen und hausgemachter Teriyaki Sauce, serviert mit Sushi-Reis	
Salmon Bowl	18,90€
mit mariniertem Lachstatar in Sashimi-Qualität, knackiger Gurke, aromatischen Kirschtomaten, Avocado, Zwiebeln, frischer Ananas und Baby-Leaf-Salat sowie Edamame-Bohnen und Sesam-Sauce, serviert mit Sushi-Reis	
Tuna Bowl	19,90€
mit mariniertem Thunfischtatar, knackiger Gurke, aromatischen Kirschtomaten, Avocado, Zwiebeln, frischer Ananas und Baby-Leaf-Salat sowie Edamame-Bohnen mit geröstetem Sesam und spicy Chili-Mayonnaise, serviert mit Sushi-Reis	

KLEINIGKEITEN

Ofenkartoffel	12,90€
mit hausgemachter Sour Cream und einem gemischten Beilagensalat	
Ofenkartoffel mit Nordseekrabben	20,90€
mit hausgemachter Sour Cream und einem gemischten Beilagensalat	
Ofenkartoffel mit kaltgeräuchertem Lachs	16,90€
aus der Aalkate Fehmarn, mit hausgemachter Sour Cream und einem gemischten Beilagensalat	

TAGESKARTE

SUPPE

Lachscremesuppe	12,90€
verfeinert mit Dill-Öl und Croûtons	
Erbsencremesuppe	10,90€
serviert mit gebratener Wildfang-Garnele	

VORSPEISEN & SALATE

★ Ahi-Tuna in Sashimi-Qualität	19,00 €
mit Sesamkruste, in Scheiben geschnitten, auf Salatbett an Hausdressing, gereicht mit Sushi-Sauce und Aprikosen-Senf-Sauce	
Lachs Tataki	17,90€
flambierte Lachsscheiben in Sashimi-Qualität, serviert mit dreierlei Möhren, grünem Apfel und köstlichem Miso-Karamell	
Garnelen-Lollys (pikant oder mild)	14,90€
serviert auf einem frischen Salatbett, gereicht mit Baguette und hausgemachter Aioli	
★ Argentinische Red Shrimps (Wildfang)	17,90€
gebraten in Knoblauch-Olivenöl, verfeinert mit Peperoni und Tomaten, serviert mit frischem Baguette	
Gebratene Jakobsmuscheln	19,90 €
mit Riesling-Sauce	
Knusprige Garnelen	17,90 €
Garnelen im Pankomantel auf einem Salatbett, dazu Chili-Mayonnaise und Teriyaki-Sauce	
★ Tempura-Garnelen	19,90€
knusprige Garnelen in einer leichten Tempura-Hülle, verfeinert mit Chili, frischem Schnittlauch, dazu Asia-Mayo	
Gegrillter Ziegenkäse	18,90€
auf Vollkorntoast, begleitet von einem Walnuss-Feigen-Tatar und süßer Aprikosen-Konfitüre, serviert auf einem frischen Salatbett	
Caesar Salat	13,90€
knackiger Römersalat mit Croûtons und Parmesan	
Edamame	9,90 €
mit grobem Meersalz	
Bunter Salatteller	13,90€
frischer Salat mit Kirschtomaten, Gurken, Paprika und knusprigen Croûtons in unserem Hausdressing	

Wählen Sie dazu:	
Rosagebratene Rinderfiletstreifen	+9,90€
Red Shrimps (Wildfang)	+8,90€
Gebratene Hähnchenbruststreifen	+7,90€
Gebratene Jakobsmuscheln	+14,90€

FISCH

Kutterscholle Natur	29,90€
kross gebraten mit hausgemachtem Gurkensalat und fehmarnschen Röstkartöffelchen	
Kutterscholle Büsumer Art	27,90€
kross gebraten mit Nordseekrabben sowie fehmarnschen Röstkartöffelchen und einem hausgemachtem Gurkensalat	
Kutterscholle Finkenwerder Art	32,90€
kross gebraten mit Schinkenspeckwürfeln und Zwiebeln, gereicht mit fehmarnschen Röstkartöffelchen und einem hausgemachtem Gurkensalat	

★ Thunfisch Steak	36,90€
im Sesammantel "medium" gebraten an einem Mangosalat, gereicht mit Pak Choi Gemüse und einer fruchtig-pikanten Aprikosen-Senf-Sauce	

Tranche vom Lachsfilet	31,90€
auf der Haut gebraten an grünem Spargel, fehmarnschen Röstkartöffelchen und einer Passionsfrucht-Safran-Sauce	

★ Schwarzer Seehecht -auf Anfrage-	36,90 €
auf cremigem Kartoffelpüree, mit wildem Brokkoli und einer Passionsfrucht-Safran-Sauce	

Dorschfilet	29,90€
gebraten in Hauspanade auf cremigem Kartoffelpüree mit wildem Brokkoli und einer Senfsauce	

★ Bouillabaisse Marseiller Art	29,90€
tomatige Fischsuppe mit reichhaltiger Fischeinlage, Grünschalenumuscheln und einer Garnele aus Wildfang sowie Sauce Rouille und Baguette	

Zanderfilet	31,50€
auf der Haut gebraten an wildem Brokkoli, fehmarnschen Röstkartöffelchen und einer Passionsfrucht-Safran-Sauce	

Sea Food Curry	29,90€
argentinische Red Shrimps aus Wildfang und eine reichhaltige Fischeinlage in einer Kokos-Ananas-Currysauce mit gebratenem Gemüse auf Basmatireis	

Gebratener Hummer	110,00€
ca. 700g, mit glasierten Möhren, Brokkoli, grünem Spargel, mit fehmarnschen Röstkartöffelchen und Riesling-Sauce	

VEGAN

Zoodles	20,90
frische Zucchini Spaghetti mit einem mediterranen Gemüse-Ratatouille und Rucola	
Gemüse Curry	22,90€
in der Pfanne geschwenktes, buntes Gemüse in einer exotischen Kokosmilch-Currysauce auf Basmatireis und Rucola	

Wählen Sie dazu:	
Gebratene Rinderfiletstreifen	+9,90€
Red Shrimps (Wildfang)	+8,90€
Gebratene Hähnchenbruststreifen	+7,90€

FLEISCH

★ Surf & Turf	
200 g feinstes rosagebratenes, argentinisches Rinderfilet an grünem Spargel mit fehmarnschen Röstkartöffelchen und einer intensiven Portweinjus	
Wählen Sie dazu:	
Große Riesengarnele (Wildfang), ca. 200g	59,90€
Red Shrimps (Wildfang)	49,90€
Halber Hummer, ca. 400g	49,90€

Rinderfilet	41,90€
200g feinstes rosagebratenes, argentinisches Rinderfilet an wildem Brokkoli, Möhren, cremigem Kartoffelpüree und intensiver Portweinjus	

Argentinisches Rib-Eye	43,90€
300g argentinisches Rib-Eye-Steak an gebratenen Kräuterseitlingen, wildem Brokkoli, Möhren, cremigem Kartoffelpüree und einer intensiven Portweinjus	

Wiener Schnitzel vom Kalb	32,90€
mit einem hausgemachten Gurkensalat sowie fehmarnschen Röstkartöffelchen	

Geschmorte Bäckchen vom Holsteiner Weideochsen	33,90€
in einer intensiven Portweinsauce auf cremigem Kartoffelpüree an Möhren	

PASTA

Pasta in Trüffelrahmsauce	27,90€
mit argentinischen Red Shrimps aus Wildfang mit Rucola und Parmesan	

Pasta in Lachssahnesauce	23,90€
mit Kaltrauchlachs aus der Aalkate Fehmarn, Rucola und Parmesan	

★ Pasta in cremiger Gorganzolasauce	23,90€
mit gebratenen Rinderfiletstreifen, Rucola und Parmesan	

★ Aglio e Olio	18,90€
Tagliatelle in aromatischem Olivenöl mit Knoblauch, Peperoni und Petersilie an Rucola und Parmesan	

Wählen Sie dazu:	
Gebratene Rinderfiletstreifen	+9,90€
Red Shrimps (Wildfang)	+8,90€
Gebratene Hähnchenbruststreifen	+7,90€
Jakobsmuscheln	+14,90€



BEILAGEN

Trüffelpommes mit Parmesan und Rucola	9,00€
Trüffelmayo	3,00€
Kleiner Beilagensalat an Hausvinaigrette	7,90€
Wilder Brokkoli	6,90€
Grüner Spargel	8,90€
Grillgemüse	7,90€
Fehmarnsche Röstkartöffelchen	7,90€
Pommes frites	6,90€

DESSERTS

★ Mousse au chocolat	13,90€
dunkles Mousse mit knusprigem Crumble und Früchten der Saison	

Erdbeer-Parfait	12,90 €
mit frischem Erdbeermark und Vanillesauce und Früchten der Saison	

Schoko Malheur	14,90€
halbgebackenes Schokoküchlein mit flüssigem Kern, an Vanilleeis auf Früchten der Saison	

Tiramisu	12,90€
mit Früchten der Saison	

Creme Brûlée	12,90€
mit Früchten der Saison	

Eis mit Früchten der Saison	5,00€
jede weitere Kugel	2,90€
Sahne	2,00€

PRE-DINNER COCKTAILS

Marilyn Monroe	14,50€
Vodka-Vanille Passionsfrucht-Likör Passionsfruchtpüree Zitronensaft Zuckersirup Eiweiß	

Hendrickson	13,50€
Gin Holunderblütenlikör Limette Zucker Gurke Sodawasser	

COCKTAILS ALKOHOLFREI

Hugo Zero	7,90€
Ginger Ale Holunderblütensirup Minze Limette Sodawasser	

Wild Berry Zero	7,90€
Wild Berry Schweppes rote Beeren Minze Sodawasser	

Passionsfrucht-Nojito	8,90€
Maracujanektar Rohrzucker Limette Minze Passionsfrucht Sodawasser	

Auf Nachfrage erhalten Sie eine Zutatenliste für deklarierungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene, die in unseren Produkten enthalten sind. Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

★ UNSERE EMPFEHLUNG



NOA URANT



SAN RESTA

SPRITZIGES

Hugo	8,50€
Aperol¹ Spritz	8,50€
Andalö Spritz	8,50€
Rosato Spritz	8,50€
Lillet Wildberry	8,50€
Limoncello Spritz	8,50€
Campari² Soda / Orange	8,90€

MOËT & CHANDON

Nectar Imperial 0,75l	109€
Ice Imperial 0,75l	119€
Ice Imperial Rosé 0,75l	119€
Dom Pérignon 0,75l	349€
Dom Pérignon Rosé 0,75l	369€

BIERE VOM FASS

Krombacher Pils / Alster	0,25l	4,10€	0,4l	5,60€
Starnberger Hell	0,25l	4,20€	0,4l	6,10€
Krombacher Kellerbier	0,3l	4,50€		
Krombacher Dunkel	0,3l	4,50€		

BUDELBIER

Krombacher alkoholfrei Pils / Alster	0,33l	4,40€
Krombacher Weizen	0,5l	5,80€
Naturtrübes Hefe, dunkel oder alkoholfrei		
Vita Malz²	0,33l	4,30€

SOFTGETRÄNKE

Samoa Tafelwasser still / laut	0,25l	3,30€
Samoa Tafelwasser still / laut	0,75l	6,50€

Vöslauer still / laut	0,25l Fl.	4,10€
Vöslauer still / laut	0,75l Fl.	8,50€

Proviant	0,33l Fl.	4,90€
Cola ²⁸ Cola Zuckerfrei ^{24,89} .		
Zitrone, Orange, Zitrone & Ingwer -naturtrüb- Limo		
Kirsch & Granatapfel, Limette-Minze - Schorle		

Krombacher Spezi^{2,8}	0,33l Fl.	4,70€
Richard's Sun Ice-Tea³	0,33l Fl.	4,90€
Lemon / Peach		

Schweppes	0,2l Fl.	3,40€
Bitter Lemon ³⁷ / Tonic Water ⁷		
Ginger Ale ²		
Thomas Henry Spicy Ginger¹	0,2l Fl.	4,40€

SÄFTE VON NIEHOFFS

Apfelsaft (naturtrüb), Orangensaft, Maracuja-Nektar, Rhabarber-Nektar (trüb), Kirsch-Nektar, schwarzer Johannisbeeren-Nektar, Bananen-Nektar				
0,2l	3,70€	0,4l		5,40€

FRUCHTSCHORLEN VON NIEHOFFS

0,2l	3,50€	0,4l		5,20€
------	-------	------	--	-------

Legende:

¹mit Konservierungsstoff

⁴mit Süßungsmittel

⁷chininhaltig

²mit Farbstoff

³mit Phosphat

⁸koffeinhaltig

³mit Antioxidationsmittel

⁶geschwefelt

⁹enthält eine Phenylalaninquelle

OFFENE WEINE

Weißwein	0,15l	0,75l
-----------------	-------	-------

Samoa Grauburgunder	6,50€	29,90€
ein Pfälzer Grauburgunder, frisch und spritzig		

Lugana	7,90€	33,90€
Pallazzo Maffai, fruchtig, trocken, blumig mit einem frischen und weichen Abgang		
0,15l		1,00l

Riesling	6,50€	31,90€
Allendorf, Rheingau, ein frischer Riesling, angenehm mineralisch mit einer saftigen Länge		

Riesling feinherb	6,90€	33,90€
J&H. Selbach, typisch Mosel, frisch, einfach ein Geschmackserlebnis		

Chardonnay	7,50€	33,90€
Vanel / Südfrankreich, ein klassischer Chardonnay duftend nach reifen Früchten		

Rosé Wein	0,15l	0,75l
-----------	-------	-------

Samoa Rosé	7,50€	33,90€
Merlot / Pfalz, frisch, fruchtig, lebendig, harmonisch und charaktervoll		

Spätburgunder	7,50€	32,90€
ein Gebrüder Kauer / Nahe, frischer, spritziger, lachsfarbiger Rosé		

OFFENE WEINE

Rotwein	0,15l	0,75l
---------	-------	-------

Samoa Cuveé	6,90€	31,90€
Deutscher Cuveé aus der Pfalz im Geschmack kräftig, aber nicht zu dominant		

Merlot	6,50€	29,90€
Venetien / Italien, intensiv würziger, nach Schokolade und Beeren, riechender Merlot aus dem Hause, Cantina Riondo		
0,15l		1,00l

Dornfelder feinherb	6,50€	29,90€
Villa Wolf / Pfalz, ein üppiger Dornfelder mit anregender Süße und fruchtigen Würznoten		

Cabernet-Sauvignon	6,50€	31,90€
Vanel / Südfrankreich, appetitlicher Cabernet nach Aromen von reifen roten Früchten und ein Schuss Vanille		

Schorle		0,15l
---------	--	-------

Weinschorle		6,50€
Erfrischender Genuss aus trockenem Weißwein und prickelndem Mineralwasser		

Alkoholfrei	0,15l	0,75l
-------------	-------	-------

Dr. Loosen Riesling	7,50€	33,90€
ein herrlicher Riesling von Mosel mit einem natürlichen und harmonischen Geschmack		

SCHEIBEL EDELBRÄNDE

Williams-Birnenbrand oder Kirsche	2cl	6,90€
--	-----	-------

Haselnuss oder Moor-Birne	2cl	7,90€
----------------------------------	-----	-------

HOCH%IG

Aquavit (diverse)	2cl	3,50€
Sahnebonscher	2cl	3,50€
Tante Ella	2cl	3,50€
Helbing Kümmel	2cl	3,50€
Jägermeister	2cl	3,50€
Ramazotti	4cl	6,90€
Baileys	4cl	4,90€
Sambuca	2cl	3,50€
Sambuca Rossi d'Angera	2cl	5,90€
Hennessy VS Cognac	2cl	6,50€
Frangelico Haselnuss Likör	2cl	3,50€
Rooster Rojo Tequila	2cl	4,50€

WHISKEY

Bulleit Bourbon 2cl	5,50€
Chivas Regal Scotch 2cl	6,50€
Glenfiddich Malt 12 J. 2cl	6,90€

RUM

Havana 3 J. 2cl	4,00€
Don Papa 7 J. 2cl	6,50€

GRAPPA VON ROSSI D'ANGERA

Giovane 2cl	4,70€
Moscato d' Asti Amandola 2cl	8,90€
Altana del Borgo 2005er 2cl	13,90€

COCKTAILS

Tequila Sunrise	9,90€
Tequila Orangensaft Grenadine ¹²	

Moscow Mule	10,90€
Vodka Limettensaft Ginger Ale ²	

Caipirinha	12,90€
Cachaça Rohrzucker Limette	

Mojito	12,90€
Havana 3 J. Rohrzucker Limette Minze Sodawasser	

Passionsfrucht-Mojito	13,50€
Havana 3 J. Maracujanektar Rohrzucker Limette Minze Passionsfrucht Sodawasser	

Porn Star Martini (Chefs Liebling)	16,50€
Vodka-Vanille Passionsfrucht-Likör Limettensaft Moët & Chandon- Champagne Passionsfrucht	

Espresso Martini	12,90€
Vodka Kaffeelikör Espresso Zuckersirup	

Pisco Sour	11,90€
Pisco Limettensaft Zuckersirup Eiweiß Angostura Bitter	

Marilyn Monroe	14,50€
Vodka-Vanille Passionsfrucht-Likör Passionsfruchtpüree Zitronensaft Zuckersirup Eiweiß	

Hendrickson	13,50€
Gin Holunderblütenlikör Limette Zucker Gurke Sodawasser	