

Salate

Wir servieren Ihnen gemischte Blatt- und Gemüsesalate mit herzhaftem Dressing, dazu ofenfrisches Baguette.

<i>Kleiner Beilagen-Salat</i>	<i>5,50 Euro</i>
<i>Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum-Pesto.....</i>	<i>6,50 Euro</i>
<i>Salat mit geräuchertem Lachs Röstinchen, dazu Honig-Senfsauce</i>	<i>12,90 Euro</i>
<i>Salat mit Filetspitzen in Pfefferbutter gebraten</i>	<i>12,90 Euro</i>
<i>Salat mit Scampis in Knoblauchbutter gebraten mit feurigem Dip</i>	<i>13,90 Euro</i>
<i>Salat mit gebratenen Fischfilets dazu Croutons</i>	<i>13,90 Euro</i>

Suppen

<i>Rote Paprikasuppe mit Pesto</i>	<i>5,90 Euro</i>
<i>Möhren-Orangensuppe mit Ingwer</i>	<i>5,90 Euro</i>
<i>Büsumer Krabbensuppe mit Krabbenfleisch und Cognac aromatisiert</i>	<i>5,90 Euro</i>
<i>Klarer Eckernförder Fischsuppentopf mit Edelfischen, Muscheln und Gemüseeinlage</i>	<i>6,90 Euro</i>
<i>Rotes Currycremesüppchen mit Garnelen im Backteig</i>	<i>6,00 Euro</i>

Zu allen Suppen reichen wir Ofenbaguette.

Vegetarische Gerichte

Gemüseschnitzel

mit Salsa-Dip und Süßkartoffelpommes 14,90 Euro

„Gemüsepfännle“

eine bunte Gemüseauswahl mit Rahmpilzen

und Röstis, in der Pfanne serviert 13,90 Euro

Herzhafte Tortellinis

mit einer Gemüsefüllung, dazu Curryrahmsauce

und sautierte Bambussprossen 14,90 Euro

„Vegetarische Snacks“

gebackene Mozzarella-Sticks, Röstinchen

und Minifrühlingsrollen mit würzigem Mangodip... 13,90 Euro

Feines Lachsgratin

dazu Kartoffeln und Sahnesoße 14,90 Euro

Vegane Bratwurst mit Couscous

und saisonales Gemüse 14,90 Euro

Regionales

<i>Hausgemachtes Sauerfleisch mit Remoulade und Bratkartoffeln.....</i>	<i>14,90 Euro</i>
<i>Drei Matjesfilets „Hausfrauen Art“ mit Bratkartoffeln</i>	<i>14,90 Euro</i>
<i>„Seemanns Labskaus“ mit Roter Bete, Rollmops und Spiegelei an Salatbeilage.....</i>	<i>13,90 Euro</i>
<i>Schnitzel „Holsteiner Art“ mit Spiegelei, Bratkartoffeln und Salatbeilage</i>	<i>13,80 Euro</i>
<i>Bauernfrühstück mit Schinkenwürfel.....</i>	<i>12,90 Euro</i>
<i>„Piratenteller“ bunte Blattsalate mit herzhaftem Dressing, gebratenem Lachsfilet, Matjes, sautierten Shrimps, Spiegelei, dazu Saucen und Bratkartoffeln</i>	<i>14,90 Euro</i>

Fischgerichte

Kutterscholle mit Speck
dazu Bratkartoffeln und Salatteller 16,90 Euro

Zanderfilet auf der Haut gebraten
mit einer leichten Safransauce, dazu Möhrengemüse
und Petersilienkartoffeln 16,90 Euro

„Seglerpfanne“
verschiedene Fischfilets in Butter gebraten
mit einer leichten Senfsauce, dazu eine Gemüseauswahl
und Bratkartoffeln, in der Pfanne serviert 16,90 Euro

Dorschfilet auf Mangold
mit Senfsoße und Salzkartoffeln 17,90 Euro

„Quartett von feinen Fischfilets“
eine Auswahl von Fischfilets gebraten,
mit sautiertem Flusskrebs- und Muschelfleisch,
an zweierlei Saucen, Gemüse und Kräuterreis 18,90 Euro

Fleischgerichte

*Hähnchenbrust auf mediterranem Gemüse
mit Currysoße und Salzkartoffeln 15,90 Euro*

*„Werftpfanne“
drei kleine Steaks, Rinderhüfte, Schweinefilet
und Pute gebraten, mit Champignons a la Creme,
Gemüse und Bratkartoffeln, in der Pfanne serviert 16,90 Euro*

*„Herzhafter Pfeffertopf“
verschiedene Filetspitzen in Pilzsauce,
mit hausgemachten Kartoffelkrusteln,
dazu einen Salatteller 16,90 Euro*

*Geschmorte Lammhüfte
mit einer leichten Rotweinsoße
dazu Broccoli und Rosmarinkartoffeln..... 17,90 Euro*

*Rumpsteak
mit rosa Pfeffersauce, sautierte Champignons,
Kräuterbutter und Prinzessbohnen, Bratkartoffeln 18,90 Euro*

Desserts

<i>Holsteiner Rote Grütze</i> mit Vanilleeis und Sahne, Hippengebäck.....	5,90 Euro
<i>„Creme Brûlée“</i> feine Vanillecreme mit braunem Zucker gratiniert	6,00 Euro
<i>Weißes und braunes Mousse au Chocolat</i> mit Himbeersoße und Früchten	6,90 Euro
<i>Dessertvariation „Siegfried Werft“</i> feine Dessertspezialitäten an Fruchtsaucen mit exotischen Früchten garniert, dazu Sahne und Hippengebäck	7,50 Euro

Bitte schauen Sie auch in unsere Eiskarte!!

Hinweis: Fragen Sie bei Bedarf nach unserer Allergienkarte.