

Suppen

<i>Tomatencremesuppe mit Basilikumpesto</i>	<i>7,90 Euro</i>
<i>Büsumer Krabbensuppe mit Krabbenfleisch und Cognac aromatisiert</i>	<i>8,90 Euro</i>
<i>Rotes Currycremesüppchen mit Garnelen im Backteig</i>	<i>8,90 Euro</i>

Zu allen Suppen reichen wir Ofenbaguette.

Salate

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

<i>Salat mit würzig mariniertem Hirtenkäse</i>	<i>16,90 Euro</i>
<i>Salat mit Scampis in Knoblauchbutter gebraten mit feurigem Dip</i>	<i>16,90 Euro</i>
<i>Salat mit dreierlei gebratenen Fischfilets</i>	<i>16,90 Euro</i>

Auch als Vorspeise möglich

<i>Kleine Portion</i>	<i>je</i>	<i>11,90 Euro</i>
-----------------------------	-----------	-------------------

Regionales

*Matjesfilets „Hausfrauen Art“
mit Bratkartoffeln 17,90 Euro*

*„Seemanns Labskaus“ mit Roter Bete,
Rollmops und Spiegelei an Salatbeilage..... 18,90 Euro*

Vegetarische Gerichte

*Gemüseschnitzel
mit Salsa-Dip und Süßkartoffelpommes 16,90 Euro*

*Herzhafte Tortellinis
mit einer Gemüsefüllung, dazu Curryrahmsauce
und sautierte Bambussprossen 16,90 Euro*

*Vegane Bratwurst mit Couscous
und saisonales Gemüse 16,90 Euro*

Fleischgerichte

Schnitzel „Holsteiner Art“

mit Spiegelei, Bratkartoffeln und Salatbeilage 18,90 Euro

„Werftpfanne“

*drei kleine Steaks, Rinderhüfte, Schweinefilet
und Pute gebraten, mit Champignons a la Creme,
Gemüse und Bratkartoffeln, in der Pfanne serviert 21,90 Euro*

Rumpsteak

*mit rosa Pfeffersauce, sautierte Champignons,
Kräuterbutter und Prinzessbohnen, Bratkartoffeln 26,90 Euro*

Fischgerichte

„Seglerpfanne“

*verschiedene Fischfilets in Butter gebraten
mit einer leichten Senfsauce, dazu eine Gemüseauwahl
und Bratkartoffeln, in der Pfanne serviert 21,90 Euro*

Kutterscholle mit Speck

dazu Bratkartoffeln und Salatteller 24,90 Euro

„Quartett von feinen Fischfilets“

*eine Auswahl von Fischfilets gebraten,
mit sautiertem Flusskrebbs- und Muschelfleisch,
an zweierlei Saucen, Gemüse und Kräuterreis 26,90 Euro*

Desserts

*Holsteiner Rote Grütze
mit Vanilleeis und Sahne, Hippengebäck..... 5,90 Euro*

*„Creme Brûlée“
feine Vanillecreme mit braunem Zucker gratiniert 6,00 Euro*

Für 2 Personen:

*Dessertvariation „Siegfried Werft“
feine Dessertspezialitäten an Fruchtsaucen
mit exotischen Früchten garniert,
dazu Sahne und Hippengebäck..... 12,90 Euro*

Bitte schauen Sie auch in unsere Eiskarte!!

Hinweis: Fragen Sie bei Bedarf nach unserer Allergenkarte.

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Sprudel	0,25l	4,10 Euro
Gerolsteiner Sprudel	0,75l	5,90 Euro

San Pellegrino	0,50l	4,80 Euro
Gerolsteiner Naturell	0,25l	4,10 Euro
Gerolsteiner Naturell	0,75l	5,90 Euro

„Sinalco“

Cola	0,3l	4,20 Euro
Orange	0,3l	4,20 Euro
Zitrone	0,3l	4,20 Euro
Spezi	0,3l	4,20 Euro
Spezi	0,5l	5,30 Euro

„Schweppes“

Tonic	0,2l	4,20 Euro
Bitter Lemon.....	0,2l	4,20 Euro
Ginger Ale	0,2l	4,20 Euro

Biere

<i>König Pilsener</i>	0,3ℓ	4,20 Euro
<i>König Pilsener</i>	0,5ℓ	5,50 Euro
<i>Alsterwasser</i>	0,3ℓ	4,20 Euro
<i>Alsterwasser</i>	0,5ℓ	5,50 Euro
<i>Köstritzer</i>	0,3ℓ	4,20 Euro
<i>Köstritzer</i>	0,4ℓ	5,10 Euro
<i>Benediktiner Weißbier</i>		
<i>Weizen</i>	0,5ℓ	5,50 Euro
<i>Dunkel</i>	0,5ℓ	5,50 Euro
<i>Alkoholfrei</i>	0,5ℓ	5,50 Euro
<i>Vita Malz</i>	0,33ℓ	4,20 Euro
<i>König Pilsener alkoholfrei</i>	0,33ℓ	4,20 Euro

Säfte und Schorlen

<i>Apfelsaft</i>	<i>0,3l</i>	<i>4,20 Euro</i>
<i>Apfelschorle</i>	<i>0,3l</i>	<i>4,20 Euro</i>
<i>Apfelschorle</i>	<i>0,5l</i>	<i>5,50 Euro</i>
<i>Kiba</i>	<i>0,3l</i>	<i>4,20 Euro</i>
<i>Kiba</i>	<i>0,5l</i>	<i>5,50 Euro</i>
<i>Rhabarberschorle</i>	<i>0,3l</i>	<i>4,20 Euro</i>
<i>Rhabarberschorle</i>	<i>0,5l</i>	<i>5,50 Euro</i>
<i>Traubensaft</i>	<i>0,2l</i>	<i>4,20 Euro</i>
<i>Johannisbeerensaft</i>	<i>0,2l</i>	<i>4,20 Euro</i>
<i>Orangensaft</i>	<i>0,3l</i>	<i>4,20 Euro</i>

Aperitifs

<i>Aperol Spritz</i>	0,2l	6,90 Euro
<i>Hugo</i>	0,2l	6,90 Euro
<i>Martini Dry</i>	5cl	4,10 Euro
<i>Martini Rosso</i>	5cl	4,10 Euro
<i>Martini Bianco</i>	5cl	4,10 Euro
<i>Sherry Dry Seco</i>	5cl	4,00 Euro
<i>Sherry Medium</i>	5cl	4,00 Euro
<i>Campari Soda</i>	5cl	5,90 Euro
<i>Campari Orange</i>	5cl	5,90 Euro
<i>Prosecco</i>	0,2l	4,10 Euro

Bitte fragen Sie nach unserer Weinkarte!

Heiße Getränke und Kaffeespezialitäten

<i>Becher Kaffee</i>	<i>3,50 Euro</i>
<i>Irish Coffee</i>	<i>5,90 Euro</i>
<i>Espresso</i>	<i>3,10 Euro</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>3,40 Euro</i>
<i>Pharisäer/Grog</i>	<i>5,20 Euro</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>3,70 Euro</i>
<i>Becher heiße Schokolade mit Sahne</i>	<i>3,80 Euro</i>

Teespezialitäten

-viele verschiedene Sorten zur Auswahl-

<i>Ein großes Glas Tee</i>	<i>3,30 Euro</i>
----------------------------------	------------------

Bitter

<i>Jägermeister</i>	2cl	3,10 Euro
<i>Fernet Branca</i>	2cl	3,20 Euro
<i>Gammel Dansk</i>	2cl	3,20 Euro

Kleine Verteiler

<i>Malteser Akvavit</i>	2cl	3,20 Euro
<i>Linie Akvavit</i>	2cl	3,20 Euro
<i>Jubiläums Akvavit</i>	2cl	3,20 Euro
<i>Grappa</i>	2cl	4,90 Euro

Whisky

<i>Jack Daniels</i>	2cl	3,50 Euro
<i>Ballantines</i>	2cl	3,50 Euro