

*Moin Moin! Kumm rin. Sett Di  
hen, föhl Di hier to Huus. Fein, dat  
Du bi üns bist.*

Ahoi Landratten, Seebären und lütte  
Hafenlümmel.

Ihr seid hier bei uns Herzlich Willkommen.

Das Restaurant „Land & Meer“ lebt von  
einer bunten und flexiblen Crew, bestehend  
aus fleißigen Matrosen, den  
organisierenden Steuermännern und -  
frauen und dem umsichtigen Kapitän.  
Unsere Kombüse wird von kreativen  
Smutjes täglich neu inspiriert.

Am Schiffsableger begrüßen wir Euch  
gerne zu Eurer Reise an Bord, in der  
Hoffnung, der heutige Abend lebt von  
anregenden Gesprächen, leckerem Essen  
und zuvorkommendem Service. Wir  
versorgen Euch mit Kielwasser,  
gerne auch mit „Lütt un Lütt“ (Schnaps &  
kleines Bier) oder einer Buddel Wein.

Abgelegt und auf „Hoher See“  
angekommen, nehmen wir euren  
Küstenklatsch gerne entgegen.

---

## Knackig & Frisch

---

### **Kuddelmuddel ut'n Garten** € 6,50

Großer Salat mit Balsamico Dressing, Tomaten, Gurken, Paprika, Croutons und gehobeltem Parmesan

willst Du mit Knoblauch – Garnelen +6,20  
... oder mit „Büsumer Krabben“ +4,80  
... doch lieber mit Hähnchenbruststreifen? +4,80

### **Eerdappel ut'n Ofen** € 7,90

Ofenkartoffel mit Salat und Sour Cream

willst Du mit Krabben + 4,80  
... oder mit Hähnchen? + 4,50

### **Benny's Brotsalat** € 6,50

mit geröstetem Weißbrot, Cherrytomaten, Rucola, Mozzarella und Pesto

### **Buddha Bowl** € 8,50

CousCous mit Tomaten, Gurken, frischem Salat, Mais, Oliven, Zwiebeln, Paprika Dip und Schafskäse

willst Du mit Knoblauch – Garnelen +6,20  
... oder mit „Büsumer Krabben“ +4,80  
... doch lieber mit Hähnchenbruststreifen? +4,80

---

*Watt frisches Vorwech*

---

**Gebräunte Ziege**

Gratinierter Ziegenkäse mit Honig und Thymian  
an einem Salatbett  
mit Himbeer – Balsamico Dressing € 10,20

**Cux meets mediterran**

Scampipfanne mit Paprika, Cherrytomaten,  
Knoblauch und Rucola dazu Aioli und Baguette € 12,80

---

*Aus'm Pott...*

---

**Rote Knollencremesuppe**

Tomatensuppe mit Sahne verfeinert € 4,90

**Lecker Lobster**

Hummerschaumsuppe abgeschmeckt mit  
Weinbrand, dazu „Büsumer Krabben“ € 5,90

**Starke Brühe**

Rinderkraftbrühe mit Einlage € 4,90

**Goden Dag**

Täglich frisch zubereitete Tagessuppe € 3,90

---

### *Für unsere kleinen Hafenlümmel...*

---

**Zwei lütte Matrosen**

Zwei kleine Hamburger mit Gurke und Tomate,  
Käse und dazu Fritten € 6,90

**Dori & Nemo**

Paniertes Fischfilet mit Kartoffelpü  
€ 6,50

**SpongeBob**

Kartoffelpuffer mit Apfelmus € 4,50

**Käpt'n Blaubär**

Schweineschnitzel mit Fritten  
und Gemügestiften € 6,50

**Kabeliges Seemannsgarn**

Tagliatelle in Tomatensauce und Parmesan € 5,50

*Wir verkaufen diese Gerichte ausschließlich an Hafenlümmels bis  
einschließlich 15 Jahre.*

---

### *Grünzeug*

---

**Buntes Nudelnest**

Bunte Tagliatelle mit frischem Rucola, Parmesan,  
Kirschtomaten und einer Knoblauchnote € 9,80

**Veggie Burger**

Hausgemachtes Pattie ca. 180g aus Romanesco, Sellerie,  
Karotten und Kichererbsen mit Salat, Burgersauce und  
Pommes € 13,90

**Gartenablatsch**

Gegrilltes Gemüse mit roter Beete und Cherrytomaten an  
gratiniertem Ziegenkäse € 9,80

**Sojapfanne**

Cremiger Reis mit Karamell – Sojasauce,  
Paprika und Ingwer aus dem Wok € 9,80

---

*„Eine Seefahrt, die ist lustig, eine Seefahrt,  
die ist schön.“*

---

**Roter Barsch**

Rotbarschfilet mit marktfrischem  
Gemüse und Bratkartoffeln € 16,90

**„Hamburger Pannfisch“**

mit Garnelen, Muscheln  
und Gurken auf Senfsauce und Bratkartoffeln € 14,20

**Kabeliges Kabeljaufilet**

an Weißweinsauce  
dazu Gemüsestifte und Rosmarinkartoffeln € 16,90

**Zackiges Zanderfilet**

an Krustentierschaum  
mit Rahmspinat und Kartoffelstampf € 16,90

**Fangfrischer Tipp aus unserer Kombüse**

**Mischmasch ausm Kielwasser**

Kabeljau, Rotbarsch, Zander  
an Weißweinsauce mit Bratkartoffeln  
und Gemüsestifte € 18,00

**Schollenfilet**

Schollenfilet mit marktfrischem Gemüse und  
Schwenkkartoffeln € 15,20

**Platt wie ´ne Flunder**

Ganze Scholle in Butter gebraten

... wir bieten Dir die „**Finkenwerder Art**“  
mit Speckstippe, € 16,90

... die Variante „**Büsumer Art**“ mit Krabben € 18,90

... oder aber die „**Art des Hauses**“  
mit Garnelen € 19,90

**Unsere Schollen bekommst Du mit lauwarmen Kartoffelsalat,  
Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln.**

*Wenn Du Deine Scholle lieber als Filet essen möchtest, macht  
das die Kombüse gerne!!*

---

**„Heidewitzka, Herr Kapitän.  
Land in Sicht!“**

---

**Geschnetzeltes**

Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“  
in Champignonrahm mit Lauchzwiebeln,  
und Kartoffelrösti € 16,20

**Wiener Kalbsschnitzel**

mit Dill- Gurkensalat und Bratkartoffeln € 16,90

**Kokos auf der Haut**

Hähnchenbrust in Kokosmantel  
an fruchtiger Mango – Currysauce  
auf Wurzelgemüse und Butterreis € 14,90

**Ferkel im Gemüsegarten**

Schweinefiletmedaillons an Pfeffersauce,  
Gemüestifte und buntes Nudelnest € 17,20

**Unser Tipp des Smutjes für Sie**

**Das Trio des Lavagrills**

Medaillon vom Rind, Hähnchenbrust  
und Schweinefilet,  
Süßkartoffelpommes, leckeres Grillgemüse  
und Kräuterbutter € 19,90

**Unsere Steaks vom Lavastein – Grill**

Rib Eye Steak 300 g € 23,90

Rumpsteak 180 g € 16,50

Rumpsteak 220 g € 19,50

Kalbsteak 220 g € 15,90

zu unseren Steaks servieren wir Dir folgende Beilagen nach  
Wahl :

Kräuterbutter € 1,00

Pfeffersauce oder Champignonrahm € 2,00

Buntes Gemüse oder mediterranes Gemüse € 2,50

Ofenkartoffel, Pommes Frites oder  
Süßkartoffelpommes € 3,50

---

*Kaventsmänner vom*

*Lavastein – Grill*

---

Jeder unserer Burger wird mit erfrischendem Eisbergsalat, zwanglosen Zwiebeln, tadellosen Tomaten, genüsslichen Gurken und unserer hausgemachten Speziälsauce zubereitet.

Zu jedem Burger darfst Du Dir Fritten, Country Potatoes oder Süßkartoffelpommes aussuchen.

**Der große Störtebecker**

der klassische Hamburger mit ca. 220g reinem Beef  
mit würzigem Cheddar € 13,90

**„Aloha & Ahoi“**

mit ca. 220g reinem Beef,  
gegrillter Ananas, würzigem Cheddar und hausgemachter  
Chili – Koriandersauce € 13,90

**„Black Beard“**

„der mit dem schwarzen Burger Bun“  
und ca. 280g reinem Black Angus Beef,  
kross gebratenem Bacon und würzigem Cheddar,  
hausgemachter rauchiger Barbecue Sauce  
und Röstzwiebeln € 17,90

**Gut zu wissen...**

Unser Black Angus Burger wird zu 100% aus  
irischem, reinrassigem Black Angus Beef hergestellt.  
Gewürzt sind sie ausschließlich mit etwas Salz und  
Pfeffer. Lecker!

**Alle Burger auch wahlweise mit Black Angus 280g  
+ 4.- €**

---

*Schatztruhe*

---

<b>Crème Brûlée</b> mit frischen Früchten	€ 6,00
<b>Ananas &amp; Kiwi Sorbet</b> auf Mangoschaum	€ 6,00
<b>Cheesecake von weißer Schokolade</b> an Baileys – Espuma	€ 5,50
<b>Mousse au Chocolat</b>	€ 5,50
<b>Norddeutsche Rote Grütze</b> mit Vanilleeis	€ 5,50