

*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 Gemüsestiften € 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

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