

---

## *Watt frisches Vorwech*

---

### **Antipasti- Teller**

Mediterranes Gemüse Zucchini, Aubergine,  
Paprika Champignon Kirschtomaten, Mozzarella  
Rucola, Knoblauch-Brot 7

mit Knoblauch – Garnelen + 7  
oder Parmaschinken + 5

### **Ragout Fin**

Kalbsragout in Weißweineloute mit Champignons  
und grüner Spargel in Königinpastete serviert 9

### **3erlei Vorspeisenvariation für 2 Pers**

Räucherlachs mit Meerrettich Gurkenschmand  
Preiselbeer Matjes an Schwarzbrotecken  
gratinierter Ziegenkäse an Aprikosen Dattel  
Chutney , Baguette & Butter 18

---

## *Aus'm Pott...*

---

### **Rote Knollencremesuppe**

Tomatensuppe mit Sahne verfeinert 5

### **Lecker Lobster**

Hummerschaumsuppe abgeschmeckt mit  
Weinbrand, dazu Büsumer Krabben 6

### **Starke Brühe**

Rinderkraftbrühe mit Einlage 5

### **Klare Fischconsomme „Land & Meer“**

mit feinen Fischfilets,  
Meeresfrüchten und Gemüsestreifen 7



---

*Für unsere kleinen  
Hafnlümmel...*

---

<b>Zwei lütte Matrosen</b> Zwei kleine Hamburger mit Gurke, Tomate, Käse und dazu Fritten	7
<b>Dori &amp; Nemo</b> Paniertes Fischfilet mit Kartoffelpü	7
<b>SpongeBob</b> Kartoffelpuffer mit Apfelmus	5
<b>Käpt'n Blaubär</b> Schweineschnitzel mit Fritten und Gemüsestiften	7
<b>Kabbeliges Seemannsgarn</b> Tagliatelle in Tomatensauce und Parmesan	6

*Wir verkaufen diese Gerichte ausschließlich an  
Hafnlümmels und Deerns bis einschließlich 15  
Jahre.*

---

## *Sattgrün...*

---

### **Risotto Milanese**

mit grünem Spargel, eingelegten Tomaten  
und gratinierten Ziegenkäse 14

### **Buntes Nudelnest**

Bunte Tagliatelle mit frischem Rucola, Parmesan,  
Cherrytomaten und einer Knoblauchnote 10

### **Kartoffelgänger**

Kartoffelrösti an Marktgemüse  
verfeinert mit Kräuterschmand 12

### **Süßes Curry**

Süßkartoffel-Kichererbsen Curry  
mit Reis 13

### **Gebräunte Ziege**

Gratinierter Ziegenkäse mit Kartoffelrösti  
an Aprikosen Dattel Chutney  
und Wiesenkräutersalat 12

### **Grünzeugburger**

Herzstück ca. 180g aus Süßkartoffeln, weiße  
Bohnen und Wildkräutersalat  
dazu Salsa und Fritten 14

*Watt neet frisk is kommt ok neet open Teller*

---

## Fangfrisch auf'n Tisch

---

### Roodbaars auf'm Acker

Gebratenes Rotbarschfilet mit marktfrischem Gemüse und Bratkartoffeln 17

### „Hamborger Pannfisch“

mit Garnelen, Muscheln und Gurken auf Senfsauce und Bratkartoffeln 15

### „Olles Lachsbuch“

**Lachsfilet in Pergament** mit Limette und Ingwer an grünem Spargel und Kartoffelstampf 18

### Fangfrischer Tipp aus unserer Kombüse

#### Mischmasch aus'm Kielwasser

Schollen-, Rotbarsch-, Lachsfilet an Weißweinsauce mit Bratkartoffeln und Gemüsestiften 18

### Ne Platte Flunder

Gebratenes Schollenfilet mit Wurzel-Fenchelgemüse und Risotto 16

### Platt wie 'ne Flunder

Ganze Scholle in Butter gebraten

... wir bieten Dir die „**Finkenwerder Art**“ mit Speckstippe, 17

... die Variante „**Büsumer Art**“ mit Krabben 18

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

..... unsere Schollen bekommst Du mit 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 **17**

**Original Wiener Schnitzel**

mit Bratkartoffeln und Dill- Gurkensalat **19**

**Hähnchen- Wok**

Hähnchenbruststreifen mit gemischtem Gemüse in  
cremiger Currysauce und Butterreis **16**

**Ferkel im Gemüsegarten**

Gegrillte Schweinefiletmedaillons an Balsamico  
Pfeffersauce auf Pak Choi und Wurzelgemüse mit  
Apfel Risotto **18**

**Unser Tipp des Smutjes für Sie**

**Das Trio des Lavagrills**

Medaillon vom Rind-, Hähnchenbrust-  
und Schweinefilet an Grillgemüse  
mit Ofenkartoffel und Kräuterbutter **20**

**Unsere Steaks vom Lavastein – Grill**

Rumpsteak	180 g	<b>17</b>
Rumpsteak	220 g	<b>20</b>

**zu unseren Steaks servieren wir Dir folgende  
Beilagen nach Wahl :**

Pfeffersauce oder Champignonrahm	<b>2</b>
Kräuterbutter	<b>1</b>
Buntes Gemüse	
<b>oder</b> mediterranes Gemüse	<b>4</b>
Ofenkartoffel mit Sour Creme	<b>5</b>
Fritten , Süßkartoffelpommes	
<b>oder</b> Kartoffelcrispers	<b>3</b>

---

## *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, Kartoffelcrispers oder Süßkartoffelpommes aussuchen.**

#### **Der große Störtebecker**

der klassische Hamburger mit ca. 220g reinem Beef mit würzigem Cheddar **14**

#### **Grünzeugburger**

Herzstück ca. 180g aus Süßkartoffeln und weiße Bohnen mit Wildkräutersalat und fetziger Salsa **14**

#### **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 Back Angus 280g**

**+ 4**

#### **Black Beard“**

„der mit dem Brioche Burger Bun“ und ca. 280g reinem Black Angus Beef, kross gebratenem Bacon und würzigem Cheddar, hausgemachter rauchiger Barbecue Sauce und Röstzwiebeln **18**

#### **Surf & Turf Burger**

280g reines Black Angus Beef mit drei Riesengarnelen im Weizen/Roggen Bun, Wakame und Eisbergsalat saftige Tomaten, spritzige Zwiebeln, Burgersauce und fruchtiges Mango Chutney **20**

---

## *Schatztruhe*

---

<b>Norddeutsche Rote Grütze</b> mit Vanilleeis	<b>6</b>
<b>Fruchtbombe</b> Frische Früchte der Saison an Basilikumsorbet mit Crumble	<b>6</b>
<b>Crème brûlée</b> mit frischen Früchten	<b>6</b>
<b>Kurz nach Acht</b> Zartbitterfundament mit Minzmousse	<b>6</b>

**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 für Sie 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.