



Restaurant

LAND & MEEER

entern, plündern & satt werden



Lässt sich auch
richtig gut teilen!

AUS' M POTT

Rote Knolle

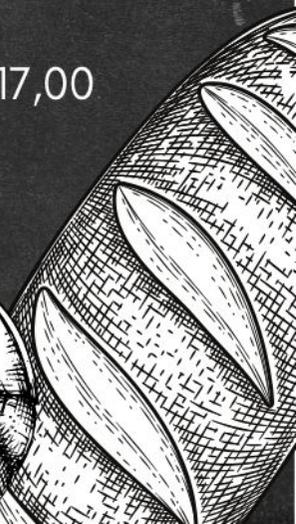
Tomatensuppe mit
Sahne verfeinert
€ 6,00

Frecher Lobster

Hummersuppe mit
Sahne verfeinert
€ 7,00

Bullenpower

Rinderkraftbrühe
mit Einlage
€ 7,00



WAS KLEINES VORWECH

Gemüsige Kugel

Burrata mit warmer Anti-Pasti € 14,00
... mit Parmaschinken + € 5,00
... mit Knoblauch-Garnelen + € 8,00

Nordsee Bruschetta

Duett von Matjes- & Räucherlachstatar € 12,00

Fischersfummel

Riesengarnelen in der Schale
gebraten mit Kräuter-Knoblauch
Gremolata, dazu Aioli & Baguette € 17,00

SMUTJES TIP



SATTGRÜN



Ein schlauer Jemand sagte mal...
Man mott ok mal **wat**
Gröns to sik nehmen.



Dicke Grumbeer

Ofenkartoffel mit Sourcream & frischem Salat
€ 13,00

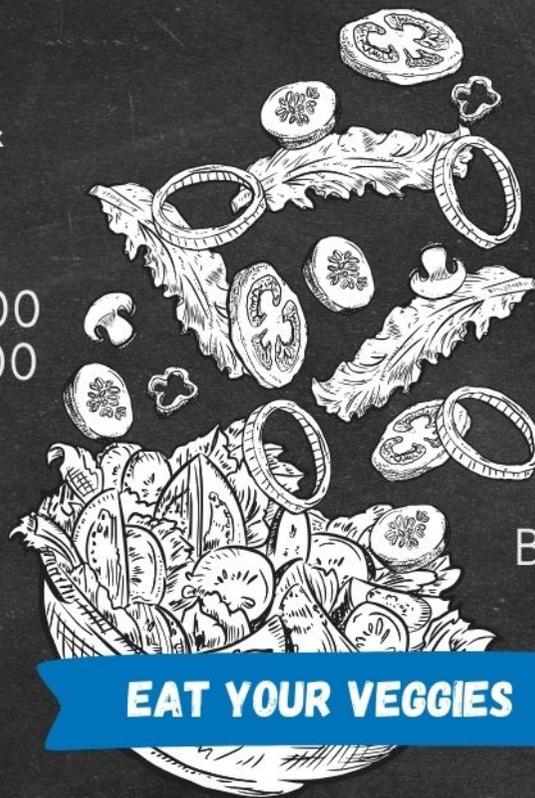
... mit Hähnchenstreifen + € 4,00
... mit Räucherlachs + € 5,00

Gebräunte Ziege

gratinierter Ziegenkäse mit einem Kartoffelrösti & fruchtigem Chutney
€ 17,00

Kartoffelgänger

knusprige Kartoffelrösti mit Marktgemüse & Kräuterschmand
€ 16,00



EAT YOUR VEGGIES

Pikanter Graf

Chili sin carne mit vegetarischem Hack von The Vegetarian Butcher in hausgemachter Brottasse
€ 18,00

'Ne sattgrüne Schaal

Bowl mit tomatisiertem Couscous, warmen Paprikagemüse mit Schafskäsewürfeln, Tomate, Gurke, Zwiebeln
€ 16,00

... mit Hähnchenstreifen + € 4,00
... mit veganen Hähnchenstreifen + € 4,00
... mit Räucherlachs + € 5,00

FANGFRISCH

auf'n **Tisch!**

Matjes nach Hausfrauenart

mit Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln
€ 18,00

Matjes "Land & Meer"

mit 3 verschiedenen Saucen,
Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln
€ 18,00

ne platte Flunder

ganze Scholle oder Schollenfilet
mit Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln

- | | |
|--------------------------------------|---------|
| ... Müllerin Art | € 21,00 |
| ... Finkenwerder Art mit Speckstippe | € 23,00 |
| ... nach Art des Hauses mit Garnelen | € 26,00 |
| ... an Weißweinsauce | € 21,00 |

SMUTJES TIP

Mach
Dein Ding
draus



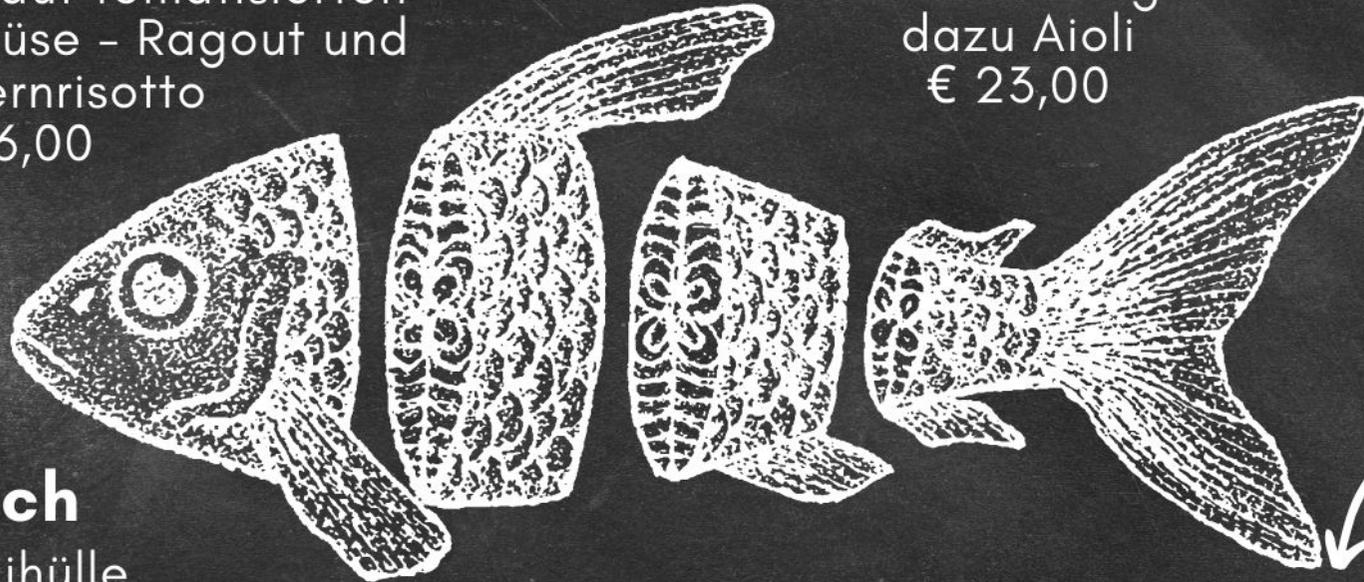
NOCH MEHR AUS'M MEER

Fischers Fritze

Steinbeißerfilet auf tomatisierten
Garnelen - Gemüse - Ragout und
Pinienkernrisotto
€26,00

Roodbars auf'm Acker

gebratenes Rotbarschfilet,
Wurzelgemüse,
Kräuterdrillinge
dazu Aioli
€ 23,00



Heißer
Tip vom
Smutje

Pannfisch

Fischfilet in Eihülle
gebraten mit Bratkartoffeln
und Pommery Senfsauce
€20,00

Klabautermann

Kabeljaufilet dazu Omas
Kartoffelsalat mit Speck- und
Gurkenwürfeln an Pommery
Senfsauce €21,00

Mischmasch aus'm Kielwasser

Schollen-, Rotbarsch- &
Lachsfilet an Weißweinsauce
mit Bratkartoffeln
und Gemüse
€24,00

LAND IN SICHT



Des
Käpt'n
Favorit!

Gemüeschwein

Schweinefiletmedaillons mit
Kräuterkruste dazu Wurzelgemüestifte
und Apfelrisotto an Thymianjus
€24,00

Wok 'n' roll

Hähnchenbruststreifen mit Gemüse und
Basmatireis in fruchtiger Currysauce
€20,00

Der echte Wiener im Norden

Wiener Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln
und Gurkensalat
€26,00

Trio vom Lavastein

Kleines Rumpsteak,
Hähnchenbrust & Schweinefilet
dazu Gemüse und Ofenkartoffel
mit Kräuterbutter
€26,00

good food

good mood

STEAKS

Gönn' Dir was

€ 25

Mach' Dein Ding draus!

Rumpsteak - 220g

Pfeffersauce	+ € 3,00
Champignonrahm	+ € 4,00
Kräuterbutter	+ € 1,00
Tagesgemüse	+ € 4,00
Ofenkartoffel mit Sour Creme	+ € 6,00
Fritten	+ € 4,00
Süßkartoffelpommes	+ € 4,00
Kleiner Salat	+ € 4,00



53° 53' 19.7" N 8° 48' 09.6" E

KAVENTSMÄNNER



mit Eisbergsalat, Zwiebeln, Tomaten, Gurken & hausgemachter Burgersauce

Der Überflieger

Hähnchenbrustfilet in Cornflakes-Knusperpanade & Coleslaw
€ 19,00

Der große Störtebeker

Der klassische Hamburger mit ca. 220g reinem Beef & würzigem Cheddar
€ 21,00

Fishermans delight

paniertes Fischfilet mit hausgemachter Remoulade & eingelegten Gurken
€ 19,00

SMUTJES TIP



Wähle zu Deinem Burger
Pommes Frites oder
Süßkartoffelpommes

Jedes Burgerpatty kann durch ein **veganes Patty ausgetauscht** werden!



“CHICKEN STYLE”
oder
“GEMÜSE STYLE”

Psssst!

Probier's doch mal vegetarisch..

FÜR DIE JUNGEN HAFENLÜMMEL



Wär' ich mal ein **kleiner Seebär** geblieben ... nu' bin ich zu alt für diese Kombüsenkreationen!

Frecher Bursche

1 kleiner Hamburger mit Pommes
€ 9,00

Spongebob

Kartoffelpuffer mit Apfelmus
€ 6,00

Käpt'n Blaubär

Hähnchennuggets mit Fritten
€ 9,00

Kabeliges Garn

Nudeln mit Tomatensauce
& Parmesan
€ 8,00

 Diese Speisen sind exklusiv für unsere Kids im Alter von 6-14 Jahren.

SCHATZTRUHE



Ein schlauer Jemand sagte mal...

» Life is **short** -
eat dessert **first!**

Der rote Fender

Rote Grütze mit Vanilleeis
€ 7,00

Französische Boje

Crème Brûlée
€ 9,00

Süße Bake

Mousse au chocolat
€ 9,00

Schokoladenmanöver

saftiger Brownie mit Vanilleeis
€ 9,00

Also?
Was darf's sein?

**Nicht lang
schnacken!**

Was ist ein Abend
schon ohne einen
süßen Abschluss?



**Die süße
Versuchung
des Kraken ...**

ALLERGENHINWEIS

Rote Knolle-
 Frecher Lobster- A, B, G, 3
 Bullenpower- I
 Gemüsige Kugel- G, J, 3
 Nordsee Bruschetta- A, D, J, 3, 2,
 Fischersfummel A, B, 1, 3
 Dicke Grumbeer- G, J, 3
 - mit Hähnchen
 - Mit Räucherlachs- D
 Gebräunte Ziege- A, C, G, 3,
 Kartoffelgänger- C, G, J, 16
 Pikanter Graf- A, I, 16
 Ne sattgrüne Schaal, A, G, J, 3, 16
 -mit Hähnchen
 - mit veganen Hähnchenstreifen
 Mit Räucherlachs- D
 Matjes Hausfrau- - D, G, J, 1, 3
 Matjes Land und Meer- D, G, J, 1, 3, 8
 Mit Bratkartoffeln, I, J
 Platte Flunder- D, G,

Müllerin Art- G
 Finke- G
 Garnelen- B
 Weißweinsauce- G
 Mit Bratkartoffeln- I, J
 Fischers Fritze- A, D, H, B
 Roodbars- D, A, G, 3
 Pannfisch- A, C, D, I, J, G
 Klabaftermann- D, A, C, J, 3, 11
 Misch Masch- D, A, G, C, I, J
 Überflieger- A, C, G, J, 3
 Störte- A, C, G, J, 1, 3
 Fisherman- A, D, C, J, 3, 11
 Chickenvegan Burger
 Gemüseburger
 Gemüeschwein- A,
 Wok nRoll- G, I, A
 Wiener Schnitzel- A, C, 11
 Trio vom Lavastein- G, 3

Pfeffersauce- A, G, I
 Champignonsauce- A, G, I
 Kräuterbutter- G
 Tagesgemüse, G
 Ofenkartoffel- G
 Fritten- A
 Süßkartoffelpommes- A
 Kleiner Salat- J, 3
 Frecher Bursche- A, C, G, J
 Sponge Bob- A, C, G
 Käptn Blaubär- A, C, G,
 Kabbeliges Garn- A, C, G
 Rote Fender- A, C, G
 Boje - C, G
 Süße Bake- C, G,
 Schokomanöver- A, C, G, H

ZUSATZSTOFFE 1) Farbstoff 2) Konservierungsstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 6) geschwärzt
 7) Phosphat 8) Milcheiweiß 9) koffeinhaltig 10) chininhaltig 11) Süßungsmittel 12) Phenylalaninquelle 13) gewachst 14) Taurin 15) Thujon
 16) Verdickungsmittel * Unsere Weine enthalten Sulfite. Gin sowie andere Spirituosen können Spuren von Schwefel, Eiweiß,
 Gelatine und Milch sowie Sulfite enthalten. ALLERGENE A) glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut
 o. deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse B) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse C) Eier und daraus
 gewonnene Erzeugnisse D) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse E) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse F)
 Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse G) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) H)
 Schalenfrüchte, d.h. Mandeln, Pistazien, Hasel-, Wal-, Cashew-, Pekan-, Para-, Macadamia- und Queenslandnüsse und daraus
 gewonnene Erzeugnisse I) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse J) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse K) Sesamsamen
 und daraus gewonnene Erzeugnisse L) Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration mehr als 10 mg / kg oder 10 mg / l), ausgedrückt
 als SO₂ M) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse N) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse (z.B. Schnecken)