

Suppen

Soups

Tagessuppe

5,00 €

Fragen Sie gerne welche Suppe unsere Küche heute für Sie zubereitet

Soup of the day

Ask with pleasure which soup our kitchen has prepared for you today

Original Büsumer Krabbensuppe

12,00 €

mit Nordseekrabben und einem Schuss Cognac verfeinert

Original „Büsumer“ crab soup

*refined with North Sea shrimps and a dash of cognac
(b. c. f. j. m)*

Vorspeisen

Appetizers/Starters

Ceasar Salat

10,00 €

Bunte Blattsalate mit Ceasar-Dressing, gerösteten Weißbrotwürfel, Cherrytomaten und gehobeltem Parmesan

Ceasar salad

*Colorful salads with “Ceasar” dressing, toasted white bread cubes, cherry tomatoes and parmesan
(a. b. c. d. f. g.)*

Zusätzlich gebratene Hähnchenbruststreifen

5,00 €

additional fried chicken breast strips

Büffelmozzarella

12,00 €

auf einem bunten Tomatensalat mit Pesto und frischem Basilikum

Buffalo mozzarella

*on a colorful tomato salad with pesto and fresh basil
(b. d. e.)*

Garnelen im Knuspermantel

16,00 €

auf einem asiatischem Glasnudelsalat mit Koriander und gerösteten Erdnüssen

Baked shrimp in a crispy coating

*on an Asian glass noodle salad, with roasted peanuts and fresh coriander
(c. d. e. f. i. k. l.)*

Flammkuchen

Tarte flambée

„Der Klassische“

12,00 €

mit geräuchertem Bauchspeck, Kräuterschmand, Mozzarella, Cheddar und Frühlingslauch

"The Classic"

with smoked pancetta, herb sour cream, mozzarella, cheddar and spring leek

(b. c. f.)

„Der Vegetarische“

12,00 €

mit Tomatensauce, Spinat, Avocado, Mozzarella, Cheddar und Pinienkernen

"The Vegetarian"

with tomato sauce, spinach, avocado, mozzarella, cheddar and pine nuts

(b. c. f.)

Vegetarisch

Vegetarian

Hausgemachte Spinatknödel

16,00 €

mit einer Bergkäsefüllung, brauner Bröselbutter, gehobeltem Parmesan, Pinienkernen und einem bunten Salat

Homemade spinach dumplings

with a mountain cheese filling, brown breadcrumb butter, parmesan, pine nuts and a salad

(a. b. f. g. i. m.)

Poké Bowl (Vegan)

16,00 €

Glasnudeln, Honig-Chili-Möhren, Edamame, Mango, Wasabi-Mayonnaise, gesalzene Erdnüsse

Poké Bowl (Vegan)

glass noodles, honey chili carrots, edamame, mango, wasabi mayonnaise, salted peanuts

(d. e. f. g. i. m.)

Unsere besondere Empfehlung

Our special recommendation

Original Hamburger Seemanns-Labskaus 19,00 €

mit Spiegelei, Rollmops, Gewürzgurke und Rote Bete

Original "Labskaus" Hamburg style (a Traditional Sailor dish)

with fried egg, rollmops, gherkin and beetroot

(a. f. g. m.)

Kleine Portion Original Hamburger

Seemanns-Labskaus 12,00 €

zum Probieren

Small portion original „Labskaus“ Hamburg style (a Traditional Sailor dish)

to taste

(a. f. g. m.)

Holsteiner Grünkohl 24,00 €

mit Kasselerrücken, deftiger Kohlwurst, Schweinebacke,

Bratkartoffeln und Senf

„Holsteiner“ kale

with smoked back of pork, hearty cabbage sausage and pork cheek,

fried potatoes and mustard

(b.d.f.g.)

Unsere Klassiker „Fisch“

Our classics „Fish“

Ganze, gebratene Regenbogenforelle 21,00 €

„Müllerin Art“

mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und Gurkensalat

Whole, fried rainbow trout "Müllerin Art"

with almond butter, potatoes and cucumber salad

(b. c. d. l.)

Kross gebratene Kutterscholle „Finkenwerder“ 23,00 €

mit Speckstreifen, Bratkartoffeln und einem Gurkensalat

Crispy fried plaice "Finkenwerder"

with bacon strips, fried potatoes and a cucumber salad

(b. c. d. l.)

Zusätzlich Büsumer Krabben 6,00 €

in addition „Büsumer“ crabs

(j. m.)

Hamburger Pannfisch 26,00 €

gebratenes Kabeljaufilet mit einer körnigen Senfsauce,
Blattspinat, geschmolzenen Tomaten und Bratkartoffeln

Hamburger Pannfisch

*fried cod fillet with a mustard sauce, spinach, melted tomatoes and
fried potatoes*

(b. c. d. f. g.)

Unsere Klassiker „Fleisch“

Our classics "Meat"

Parlament Currywurst **14,00 €**

Currybratwurst mit würzig-fruchtiger Currysauce
und Pommes frites

Parlament curry sausage

*Curry sausage with spicy-fruity curry sauce and french fries
(a. c. f. g.)*

Königsberger Klopse **15,00 €**

Sanft gegarte Kalbsfleischbällchen mit Kapernsauce,
Rote Bete und Kartoffeln

Veal Meatballs

*Veal meatballs with caper sauce, beet root and potatoes
(a. b. c. f. g. n.)*

Hausgemachte Rinderroulade **21,00 €**

in eigener Bratensauce mit grünen Bohnen, Speck
und Kartoffeln

Homemade beef roulade

*in own sauce with green beans, bacon and potatoes
(b. c. d. f. g.)*

Sauerbraten vom Holsteiner Rind **25,00 €**

in Backpflaumensauce, mit Apfelrotkohl
und Kartoffelklößen

Homemade "Sauerbraten" marinated beef

*in prune sauce, with apple red cabbage and potato dumplings
(a. b. c. e. f. h. m. n.)*

Wiener Kalbsschnitzel **27,00 €**

zartes Kalbsschnitzel aus der Region, mit Preiselbeeren,
Zitrone, Bratkartoffeln und Gurkensalat

„Wiener“ Veal Cutlet / Escalope

*Veal escalope from the region, with cranberries, lemon, fried potatoes and
cucumber salad*

(a. b. c. d. m.)

„Steak and Fries“ **32,00 €**

Rumpsteak (250g) mit Kräuterbutter, kleinem
Ceasar Salat und Pommes frites

„Steak and Fries“

Rump steak (250 g) with herb butter, small Ceasar salad and French fries

(b. c. d. e. g.)

Dessert

Dessert

„Parlament Cheesecake“ American Style mit Blaubeersauce <i>„Parlament-Cheesecake“ American-Style</i> <i>with blueberry sauce</i> (a. b. c. h. n.)	6,00 €
Hamburger Rote Grütze mit Vanilleeis <i>„Hamburger Rote Grütze“</i> <i>Traditional red berry compote with vanilla ice cream</i> (a. b. c. d.)	7,00 €
Vanille-Eistörtchen mit Zwetschgenröster <i>Vanilla ich cream cake</i> <i>with plum roaster</i> (a. b. c. e. h. i.)	9,00 €
Creme Brûlée mit Mangoragout und Schokoladeneis <i>Crème Brûlée</i> <i>with mango ragout and chocolate ice cream</i> (a. b. c. e. h. i.)	10,00 €