



A P E R I T I F

PALOMASCHORLE VOLCAN TEQUILA & THOMAS HENRY GRAPEFRUIT	11.5
SOLERO SPRITZ VODKA / MARACUJA / VANILLE / PROSECCO	12.5
ESPRESSO MARTINI	13.5
SCHNICK SCHMACK ROSÉ TRAUBENSCHORLE	0.33 l 5
MARTINI FLOREALE ALKOHOLFREI & SCHWEPES WILDBERRY	8.5
SAMOA'S NEGRONI APEROL / GIN / ROTER WERMUT	14.5
DIAMOND FIZZ COASTBERRY GIN / ZITRONE / CHAMPAGNER	18
GIN TONIC / THOMAS HENRY TONIC	
4cl SAMOA'S GIN	14
4cl BOMBAY SAPHIRE PREMIER CRU	14
4cl COASTBERRY LONDON DRY GIN - NEPTUNS SÖHNE	15
4cl GIN SUL	16
SAMOA'S STRANDSEKT RIESLINGSEKT / JENS BÜHLER	0.1 l 7
CUVÉE FLAMME ROSÉ CRÉMANT ROSÉ / GRATIEN & MEYER	0.1 l 9.5
CHAMPAGNER ALFRED GRATIEN BRUT	0.1 l 13
CHAMPAGNER ALFRED GRATIEN ROSÉ	0.1 l 14
RUINART BLANC DE BLANC CHAMPAGNER	0.375 l 75
RUINART BRUT ROSÉ CHAMPAGNER	0.375 l 75
LIMÃO FIZZ BY GIN SUL	
GIN SUL / ZITRONENSAFT / SODA	0.15 l 12.5
	0.75 l 58

S U P P E N

SUPPE DES TAGES IMMER LECKER	11
HAUSGEMACHTER EINTOPF	
MIT KRAKAUER VON DER SYLTER LANDSCHLACHTEREI	
KLEIN	8.5
GROß	12

SAMOA'S BOUILLABAISSE

VON NORDSEEFISCHEN, GAMBA & HÖRNUMER MUSCHELN	
DAZU KNOBLAUCHBROT	
ALS VORSPEISE	20
ALS HAUPTSPESIE	29

S A L A T

SAMOA'S CRUNCHY SALAT	
GEMISCHTE BABYLEAF SALATE, FELDSALAT, SPINAT, GURKE, TOMATE, GRANATAPFELKERNE, SPROSSEN, GRANOLA, KERNE, NÜSSE & HAUSDRESSING	15
UPGRADE:	
MIT BLUMENKOHL-TEMPURA & TAHINI-DIP	22
MIT 3 KNUSPERGAMBAS & KORIANDER-LIMETTENDIP	26
MIT KIKOK-HÄHNCHENSTREIFEN IM PANKOMANTEL & SRIRACHAMAYO	25

V O R S P E I S E N

SYLTER ROYAL	AUSTER
	MIT ZITRONE, VIRGIN BLOODY MARY & FRISCHEM MEERRETTICH
	JE STÜCK 5
BURRATA-MOZZARELLA	GEBACKENER ZIEGENKÄSE
MIT CREMIGEM KERN, GEGRILLTEN STRAUCHTOMATEN, CHILI, KNOBLAUCH & OLIVENÖL	MIT GEWÜRZHONIG & FRUCHTIGEM ROTE BETE-APFEL SALAT
18	16
CARPACCIO VOM HOLSTEINER WEIDERIND	SPICY TATAR VOM TUNA
RUCOLASALAT, GERÖSTETE PINIENKERNE, PARMESANSPÄNE, PESTO & ALTER BALSAMICO	MIT WASABI TOBIKO, AVOCADO, NORI-CHIPS & TERIYAKI
20	22
PULPO & JAKOBSMUSCHELN	SAMOA'S LABSKAUS
GEGRILLT MIT LAUWARMEM BALSAMICO-BELUGALINSENSALAT, QUELLER & CHORIZO	MIT MATJESFILET, ROTE BETE, GEWÜRZGURKE & SPIEGELEI VOM HANSEN HOF
23	
LAMMBRATWURST VOM KEITUMER GÄNSEHOF	ALS VORSPEISE 16
RAHMSAUERKRAUT & DIJONSEN	ALS HAUPTSPESIE 23
14	

V E G E T A R I S C H / V E G A N / P A S T A

AUBERGINE AUS DEM OFEN	
AUF COUSCOUS MIT RAS-EL-HANOUT, GRANATAPFEL, KRÄUTERSALAT & MINZ-ZITRONEN-JOGHURT (VEGAN)	27
LINGUINE MIT BASILIKUM-PETERSILIEN PESTO	
GESCHMORTE & EINGELEGTE TOMATEN, BABYSPINAT, GERÖSTETE PINIENKERNE	22
UPGRADE:	
MIT CREMIGEM KRÄUTER-ZIEGENFRISCHKÄSE	29
MIT 3 KNUSPERGAMBAS	34
MIT GEGRILLTEM IKARIMI-LACHSFILET	35

F I S C H

GRÜNER HERING	HANDBABGEZOGENER MATJES NORDISCHER ART
MIT GURKENSALAT, BRATKARTOFFELN & LIMONENBUTTER	MIT HAUSFRAUENSAUCE, ROTEN ZWIEBELN & BRATKARTOFFELN
24	24
DORSCHFILET UNTER KARTOFFELKRUSTE	KUTTERSCHOLLE
SAHNEMÖHRCHEN, WILDBROKKOLI & POMMERY-SENSAUCE	„MÜLLERIN“ „FINKENWERDER“ (SPECK)
38	32 34
	MIT BRAUNER BUTTER, KLINTUMER KARTOFFELN & GURKENSALAT
TUNA STEAK	MEDIUM GEBRATEN, PAK-CHOI MIT KNOBI-INGWER, SPICY SÜßKARTOFFELMUS & PONZU
	42
BLACK TIGER	MIT MEDITERRANEM GEMÜSE, PIMENTOS, CHILI & KNOBLAUCH, DAZU GERÖSTETES KNOBLAUCHBROT
GARNELENPFANNE	ALS VORSPEISE (4 STK. GARNELEN) 24
	ALS HAUPTSPESIE (8 STK. GARNELEN) 39



MOULES ET FRITES

HÖRNUMER MIESMUSCHELN IN MEDITERRANEM TOMATEN-KRÄUTER SUD, POMMES FRITES MIT MEERSALZ & AIOLI

29



SAMOA'S NORDSEEZUNGE

IN DER PFANNE GEBRATEN, MIT BRAUNER BUTTER, KLINTUMER KARTOFFELN & GURKENSALAT

69

F L E I S C H

HALBE FLUGENTE	GESCHNEZELTES STROGANOFF VOM HOLSTEINER WEIDERIND
KIRSCH AUS DEM OFEN MIT FIRSCHROTKEHL & KARTOFFELGRATIN	CHAMPIGNONS, ROTE BETE, SAURE GURKE & KNÖPFLE
32	36
GALLOWAY-ROULADE VON DER SYLTER LANDSCHLACHTEREI	WIENER SCHNITZEL
BUTTERZART, MIT VANILLE SPITZKOHL, SELLERIE-KARTOFFELSTAMPF & PORTWEINJUS	IN BUTTERSCHMALZ GEBRATEN MIT GURKENSALAT, BRATKARTOFFELN, ZITRONE & PREISELBEEREN
33	32
FILET	BEIDE GERICHTE
VOM HOLSTEINER WEIDERIND (200 G)	MIT CREMIGEM BLATTSPINAT, KANARISCHEN KARTOFFELN, AIOLI & SAUCE BEARNAISE
46	
LAMMFILETS	
ROSA GEBRATEN (3 STÜCK)	
36	

K I N D E R K A R T E

DREI KARTOFFELPUFFER MIT APFELMUS	7
LINGUINE POMODORO & PARMESAN	10
BOCKWURST MIT POMMES FRITES	8
CHICKEN NUGGETS MIT POMMES FRITES	11
FISCHSTÄBCHEN MIT POMMES FRITES	11
KLEINES WIENER SCHNITZEL MIT POMMES FRITES	20
ZWEI LAMMFILETS MIT SAHNEMÖHRCHEN & KARTOFFELSTAMPF	22
KLEINES GEGRILLTES DORSCHFILET MIT SAHNEMÖHRCHEN & KARTOFFELSTAMPF	22
MILCHREIS MIT ZIMT, ZUCKER & KIRSCHEN	9
KUGEL EIS MIT SMARTIES & GUMMIBÄRCHEN	3

D E S S E R T S

HAUSGEMACHTER BLECHKUCHEN DES TAGES	BELGISCHE WAFFEL NATUR	5.5
JE 5	MIT KIRSCHEN, VANILLEEIS & SCHLAGSAHNE	9
APFELPFANNKUCHEN o. BLAUBEERPFANNKUCHEN MIT ZIMT, ZUCKER & VANILLEEIS	DREI KARTOFFELPUFFER MIT APFELMUS	7
JE 10		
MILCHREIS	CARTE D'OR	
MIT ZIMT & ZUCKER 7	BOURBON VANILLEEIS	
MIT KIRSCHEN o. APFELMUS 9	SCHOKOLADENEIS	JE KUGEL 3
	ERDBEEREIS	1
	PORTION SCHLAGSAHNE	
SCHOKO HOCH³	CREME BRÛLÉE	
SCHOKO-KUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN, VALRHONA-SCHOKOSAUCE & SCHOKOLADENEIS VON SÖLRING ISKREEM (JENS LUND)	MIT TAHITI VANILLE & SORBET DER SAISON VON SÖLRING ISKREEM (JENS LUND)	13
KUGEL SORBET VON SÖLRING ISKREEM (JENS LUND), AUFGEOSSEN	ZUM DESSERT:	
MIT ALFRED GRATIEN CHAMPAGNER 12	EIN GLAS RIESLING EISWEIN (5cl)	
MIT BELVEDERE VODKA 12	KALLSTÄDTER SAUMAGEN	
	SÜßWEIN VON WEINGUT BÜHLER / PFALZ	12

AUF WUNSCH REICHT EUCH UNSER SERVICEPERSONAL GERN DIE ALLERGENKARTE. KÜCHE VON 12.00 BIS 22.00 UHR