




A P E R I T I F

MORITZ FIEGE HOLUNDER HOPFEN ERFRISCHEND & BEERIG	6.5
SAMOA'S SOMMER NEGRONI CANONITA / GIN / ROTER WERMUT	14.5
SOLERO SPRITZ VODKA / MARACUJA / VANILLE / PROSECCO	12.5
ESPRESSO MARTINI	13.5
SCHNICK SCHMACK ROSÉ TRAUBENSCHORLE	0.33l 5
MARTINI FLOREALE ALKOHOLFREI & SCHWEPES WILDBERRY	8.5
SAMOA'S FIZZ GIN / LIMAQ / ZUCKER / ANGOSTURA	16.5
GIN TONIC / SCHWEPES DRY TONIC	
4cl SAMOA'S GIN	14
4cl BOMBAY SAPHIRE PREMIER CRU	14
4cl HENDRICKS GIN	15
4cl GIN SUL	16
SAMOA'S STRANDEK RIESLINGSEKT / JENS BÜHLER	0.1l 7
CUVÉE FLAMME ROSÉ CRÉMANT ROSÉ / GRATIEN & MEYER	0.1l 9.5
CHAMPAGNER ALFRED GRATIEN BRUT	0.1l 13
CHAMPAGNER ALFRED GRATIEN ROSÉ	0.1l 14
RUINART BLANC DE BLANC CHAMPAGNER	0.375l 85
RUINART BRUT ROSÉ CHAMPAGNER	0.375l 85
LIMÃO FIZZ BY GIN SUL	
GIN SUL / ZITRONENSAFT / SODA	0.15l 12.5
.....	0.75l 60

DIE SONNE MALLORCAS IM GLAS

CANONITA SPRITZ 

9.5

S U P P E N

SUPPE DES TAGES IMMER LECKER	12
HAUSGEMACHTER EINTOPF	
KRAKAUER VON DER SYLTER LANDSCHLACHTEREI	
KLEIN	10
GROß	13.5

SAMOA'S BOUILLABAISSE

VON NORDSEEFISCHEN, GAMBA & HÖRNUMER MUSCHELN
DAZU KNOBLAUCHBROT

ALS VORSPEISE

ALS HAUPTSPSEISE

22

31

S A L A T

SAMOA'S CRUNCHY SALAT

GEMISCHTE BABYLEAF SALATE, FELDSALAT, SPINAT, GURKE,
TOMATE, GRANATAPFELKERNE, SPROSSEN, GRANOLA, KERNE,
NÜSSE & HAUSDRESSING

16

U P G R A D E :

BLUMENKOHLE-TEMPURA & SRIRACHA MAYO

3 KNUSPERGAMBAS & SRIRACHA MAYO

KIKOK-HÄHNCHENSTREIFEN IM PANKOMANTELE & SRIRACHA MAYO

23

27

27

V O R S P E I S E N

GEBACKENER ZIEGENKÄSE	
GEWÜRZHONIG, ROTE BETE-APFEL SALAT & GERÖSTETE NÜSSE	17
CARPACCIO VOM HOLSTEINER WEIDERIND	
PESTO, RUCOLASALAT, GERÖSTETE PINIEN- KERNE, ALTER BALSAMICO & 18 MONATE GEREIFTER DEICHKÄSE AUS BACKENSHOLZ	23
SPICY TUNA TATAR	
MANGO-AVOCADO-SALAT, WASABI MAYO & GEPUFFTER QUINOA	23
BURRATA-MOZZARELLA	
MIT CREMIGEM KERN, GEGRILLTEN STRAUCHTOMATEN, CHILI, KNOBLAUCH & OLIVENÖL	20
PULPO & JAKOBSMUSCHELN	
GEGRILLT MIT LAUWARMEM BALSAMICO- BELUGALINSENSALAT, QUELLER & CHORIZO	24
LAMMBRATWURST VOM KEITUMER GÄNSEHOF	
RAHMSAUERKRAUT & DIJONSENF	15
MATJESFILET, ROTE BETE, GEWÜRZGURKE & SPIEGELEI VOM HANSEN HOF	
ALS VORSPEISE	17
ALS HAUPTSPSEISE	25

SAMOA'S LABSKAUS

VEGETARISCH / VEGAN / PASTA

AUBERGINE AUS DEM OFEN

AUF COUSCOUS MIT RAS-EL-HANOUT, GRANATAPFEL,
KRÄUTERSALAT & MINZ-ZITRONEN-JOGHURT (VEGAN)

29

LINGUINE ARRABIATA

KEITUMER ZIEGENFRISCHKÄSE VOM KEITUMER KÄSEKLUB, TOMATE & BASILIKUM.....

26

U P G R A D E :

MIT 3 KNUSPERGAMBAS

MIT RINDERFILETSTREIFEN

38

40

F I S C H

GRÜNER HERING	
GURKENSALAT, BRATKARTOFFELN & LIMONENBUTTER	26
HANDBEGEZOGENER MATJES NORDISCHER ART	
HAUSFRAUENSAUCE, ROTE ZWIEBELN & BRATKARTOFFELN	26
DORSCHFILET	
UNTER DER KARTOFFELKRUSTE	40
KUTTERSCHOLLE	
ZERLASSENE BUTTER, KLINTUMER KARTOFFELN & GURKENSALAT	„MÜLLERIN“ 33 „FINKENWERDER“ (SPECK) 35 „BÜSUMER ART“ (KRABBen & QUELLER) 43
BLACK TIGER	
GARNELNPFANNE	MEDITERRANES GEMÜSE, PIMENTOS, CHILI & KNOBLAUCH, DAZU GERÖSTETES KNOBIBROT
ALS VORSPEISE (4 STK. GARNELN)	24
ALS HAUPTSPSEISE (8 STK. GARNELN)	44



MOULES FRITES

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

32



SAMOA'S NORDSEEZUNGE

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

74



F L E I S C H

WIENER SCHNITZEL	
IN BUTTERSCHMALZ GEBRATEN MIT BRATKARTOFFELN, GURKENSALAT & PREISELBEEREN	36
GESCHNETZELTES STROGANOFF VOM HOLSTEINER WEIDERIND	
CHAMPIGNONS, ROTE BETE, SAURE GURKE & KNÖPFLE	38
HALBE FLUGENTE	
FRISCH AUS DEM OFEM	MIT KIRSCHROTKOHL & KARTOFFELGRATIN, ORANGENJUS
	36
FILET	
VOM HOLSTEINER WEIDERIND (ca. 200 G)	49
LAMMFILETS	
ROSA GEBRATEN (3 STÜCK)	40
RIB EYE	
VOM HOLSTEINER WEIDERIND (ca. 350 G)	48
BEILAGEN:	
BOHNEN IN CHORIZO-RAHM, KANARISCHE KARTOFFELN, SALSA VERDE & SAUCE BÉARNAISE	

K I N D E R K A R T E

DREI KARTOFFELPUFFER MIT APFELMUS	8
LINGUINE POMODORO & PARMESAN	12
BOCKWURST MIT POMMES FRITES	10
FISCHSTÄBCHEN MIT POMMES FRITES	13
KLEINES WIENER SCHNITZEL MIT POMMES FRITES	20
ZWEI LAMMFILETS MIT SAHNEMÖHRCHEN & CREMIGEM KARTOFFELPÜREE	24
KLEINES GEGRILLTES DORSCHFILET MIT SAHNEMÖHRCHEN & CREMIGEM KARTOFFELPÜREE	25
MILCHCREIS MIT ZIMT, ZUCKER & KIRSCHEN	9
KUGEL EIS MIT SMARTIES & GUMMIBÄRCHEN	3

D E S S E R T S

HAUSGEBACKENER BLECHKUCHEN DES TAGES	
JE 5	BELGISCHE WAFFEL NATUR 6.5
.....	MIT KIRSCHEN, VANILLEEIS 11
.....	MIT BLAUBEER, RAGOUT, VANILLEEIS & SCHLAGSAHNE 11
APFELPFANNKUCHEN o. BLAUBERPFANNKUCHEN MIT ZIMT, ZUCKER & VANILLEEIS	
JE 12	DREI KARTOFFELPUFFER MIT APFELMUS
.....	8
MILCHCREIS	
MIT ZIMT & ZUCKER 7	CARTE D' OR
MIT KIRSCHEN o. APFELMUS 9	BOURBON VANILLEEIS SCHOKOLADENEIS
.....	ERDBEEREIS JE KUGEL 3
.....	PORTION SCHLAGSAHNE 1
SCHOKO HOCH 	
SCHOKO-KUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN, VALRHONA-SCHOKOSAUCE & SCHOKOLADENEIS	13
CRÈME BRÛLÉE 	
TAHITI VANILLE & SORBET DER SAISON	13
KUGEL SORBET	
AUFGEGOSSEN	MIT ITALIENISCHEM EIERLIKÖR
MIT ALFRED GRATIEN CHAMPAGNER	„POLI BOMB“ (4cl) 8
MIT BELVEDERE VODKA 12	MIT DOPPELTEM ESPRESSO (AFFOGATO AL CAFFÉ) 7
.....	

DAZU:

EIN GLAS RIESLING EISWEIN (5cl)
KALLSTÄDTER SAUMAGEN
SÜßWEIN VON WEINGUT BÜHLER / PFALZ

12

ESPRESSO-MARTINI

13.5

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