APERITIF

MORITZ FIEGE HOLUNDER HOPFEN ERFRISCHEND & BEERIG 6.5
SAMOA'S WINTER NEGRONI AMARETTO / GIN / ROTER WERMUT 14.5
SOLERO SPRITZ VODKA / MARACUJA / VANILLE / PROSECCO 12.5
ESPRESSO MARTINI 13.5
SCHNICK SCHMACK ROSÉ TRAUBENSCHORLE 0.33 l 5
MARTINI FLOREALE ALKOHOLFREI & SCHWEPPES WILDBERRY 8.5
GARDEN FIZZ GIN / CHANDON GARDEN SPRITZ / ZUCKER / ANGOSTURA 16.5

GIN TONIC / SCHWEPPES DRY TONIC
4cl SAMOA'S GIN 14
4cl BOMBAY SAPHIRE PREMIER CRU 14
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 85
RUINART BRUT ROSÉ CHAMPAGNER 0.375 l 85
LIMÃO FIZZ BY GIN SUL
GIN SUL / ZITRONENSAFT / SODA
0.15 l 12.5
0.75 l 60

SAMOA'S FIZZ

PASSIONSPUREE, LIMAO FIZZ, AMARETTO 13.5

SUPPEN

FRIESISCHE KÜRBISSUPPE
BÜSUMER KRABBEN, GERÖSTETE KERNE, KERNÖL & MEERETTICHSAHNE 13

HAUSGEMACHTER EINTOPF
KRAKAUER VON DER SYLTER LANDSCHLACHTEREI
KLEIN 10
GROß 13.5

SAMOA'S BOUILLABAISSE

VON MEERBARBE & ROTEM KNURRHAHN, GAMBA & HÖRNUMER MUSCHELN
DAZU KNOBLAUCHBROT
ALS VORSPEISE 22
ALS HAUPTSPEISE 31

SALAT

SAMOA'S CRUNCHY SALAT
GEMISCHTE BABYLEAF SALATE, FELDSALAT, SPINAT, GURKE, TOMATE, GRANATAPFELKERNE, SPROSSEN, GRANOLA, KERNE, NÜSSE & HAUSDRESSING 16

UPGRADE:
BLUMENKOHL-TEMPURA & KORIANDER-LIMETTENMAYO 23
3 KNUSPERGAMBAS & KORIANDER-LIMETTENMAYO 27
KIKOK-HÄNCHENSTREIFEN IM PANKOMANTEL & KORIANDER-LIMETTENMAYO 27

VORSPEISEN

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 BACKENHOLZ 23

SPICY TUNA TATAR
MANGO-AVOCADO-SALAT, WASABI MAYO
& GEPUFFTER QUINOA 23

BURRATA-MOZZARELLA
MIT CREMIGEM KERN, GEGRILLTEN STRAUCHTOMATEN, CHILI, KNOBLAUCH & OLIVENÖL 20

JAKOBSMUSCHELN & PULPO
SERRANO CHIP, CREMIGES SAFRANRISOTTO
& EINGELEGTER KÜRBIS 24

LAMMBRATWURST VOM KEITUMER GÄNSEHOF
RAHMSAUERKRAUT
& DIJONSENF 15

SAMOA'S LABSKAUS

MATJESFILET, ROTE BETE, GEWÜRZGURKE
& SPIEGELEI VOM HANSEN HOF

ALS VORSPEISE 17
ALS HAUPTSPEISE 25

VEGETARISCH / VEGAN / PASTA

AUBERGINE AUS DEM OFEN
AUF COUSCOUS MIT RAS-EL-HANOUT, GRANATAPFEL, KRÄUTERSALAT & MINZ-ZITRONEN-JOGHURT (VEGAN) 29

TRÜFFELPASTA
LINGUINE IN TRÜFFELRAHM, GEHOBELTER HERBSTTRÜFFEL, KERBEL, PARMIGIANO REGGIANO
ALS VORSPEISE 25
ALS HAUPTSPEISE 35

FISCH

GRÜNER HERING
GURKENSALAT, BRATKARTOFFELN
& LIMONENBUTTER 26

DORSCHFILET

UNTER DER KARTOFFELKRUSTE

KUTTERSCHOLLE

ZERLASSENE BUTTER, KLINTUMER KARTOFFELN & GURKENSALAT

BLACK TIGER

GARNELENPFANNE

HANDABGEZOGENER MATJES NORDISCHER ART
HAUSFRAUENSAUCE, ROTE ZWIEBELN
& BRATKARTOFFELN 26

KÜRBIS-KAROTTENMUS
& GEBACKENER KÜRBIS
& POMMERY-SENFSAUCE 40

„MÜLLERIN" 33
„FINKENWERDER" (SPECK) 35
„BÜSUMER ART" (KRABBEN & QUELLEN) 43

MEDITERRANES GEMÜSE, PIMENTOS, CHILI & KNOBLAUCH, DAZU GERÖSTETES KNOBIBROT
ALS VORSPEISE (4 STK. GARNELEN) 24
ALS HAUPTSPEISE (8 STK. GARNELEN) 44

BY SAMOA LT SPEZIAL

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

FLEISCH

WIENER SCHNITZEL
IN BUTTERSCHMALZ GEBRATEN MIT BRATKARTOFFELN, GURKENSALAT & PREISELBEEREN 36

HOLSTEINER KALBSBÄCKCHEN
BUTTERZART GESCHMORT
MIT PORTWEINJUS, KARTOFFELPÜREE
& WURZELGEMÜSE 39

HALBE FLUGENTE

FRISCH AUS DEM OFEN

MIT KIRSCHROTKOHL,
KARTOFFELGRATIN, APFELKRAPFEN,
PREISELBEEREN & ORANGENJUS

36

FILET

VOM HOLSTEINER WEIDERIND
(ca. 200 G)

49

LAMMFILETS

ROSA GEBRATEN
(3 STÜCK)

40

KOTELETTE

VOM HOLSTEINER KALB
(ca. 300 G)

48

SPECK-BOHNEN,
KANARISCHE KARTOFFELN,
AIOLI & JUS

KINDERKARTE

DREI KARTOFFELPUFFER MIT APFELMUS 8
LINGUINE POMODORO & PARMESAN 12
FISCHSTÄBCHEN MIT POMMES FRITES 13
KLEINES WIENER SCHNITZEL MIT POMMES FRITES 15
ZWEI LAMMFILETS MIT WURZELGEMÜSE & CREMIGEM KARTOFFELPÜREE 24
KLEINES GEGRILLTES DORSCHFILET
MIT WURZELGEMÜSE & CREMIGEM KARTOFFELPÜREE 25

MILCHREIS MIT ZIMT, ZUCKER & KIRSCHEN 9
KUGEL EIS MIT SMARTIES & GUMMIBÄRCHEN 3

DESSERTS

BLECHKUCHEN DES TAGES
JE 5

APFELPFANNKUCHEN o. BLAUBEERPFANNKUCHEN
MIT ZIMT, ZUCKER & VANILLEEIS
JE 12

MILCHREIS
MIT ZIMT & ZUCKER 7
MIT KIRSCHEN o. APFELMUS 9

SCHOKO HOCH 3

SCHOKO-KUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN, VALRHONA-SCHOKOSAUCE
& SCHOKOLADENEIS 13

KUGEL SORBET
AUFGESOGGEN
MIT ALFRED GRATIEN CHAMPAGNER 12
MIT BELVEDERE VODKA 12

BELGISCHE WAFFEL NATUR 6.5
MIT KIRSCHEN, VANILLEEIS 11
MIT BLAUBEER RAGOUT, VANILLEEIS 11
& SCHLAGSAHNE

DREI KARTOFFELPUFFER
MIT APFELMUS
8

CARTE D' OR
BOURBON VANILLEEIS
SCHOKOLADENEIS
ERDBEEREIS JE KUGEL 3
PORTION SCHLAGSAHNE 1

CRÈME BRÛLÉE

TAHITI VANILLE & SORBET
DER SAISON 13

KUGEL VANILLEEIS
MIT ITALIENISCHEM EIERLIKÖR
„POLI BOMB" (4cl) 8
MIT DOPPELTEM ESPRESSO
(AFFOGATO AL CAFFÈ) 7

DAZU:
EIN GLAS RIESLING EISWEIN (Sel) KALLSTÄDTER SAUMAGEN
GÜRWEIN 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