



## A P E R I T I F

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

## SAMOA'S FIZZ

PASSIONSPUREE, LIMAO FIZZ, AMARETTO .....	<b>13.5</b>
---	-------------

## S U P P E N

<b>FRIESISCHE KÜRBISSUPPE</b>	
BÜSUMER KRABBen, GERÖSTETE KERNE & KERNÖL .....	<b>13</b>

<b>HAUSGEMACHTER EINTOPF</b>	
KRAKAUER VON DER SYLTER LANDSCHLACHTEREI	
KLEIN .....	<b>10</b>
GROß .....	<b>13.5</b>

## SAMOA'S BOUILLABAISSE

VON NORDSEEFISCHEN, GAMBA & HÖRNUMER MUSCHELN DAZU KNOBLAUCHBROT	
ALS VORSPEISE .....	<b>22</b>
ALS HAUPTSPeISE .....	<b>31</b>

## S A L A T

<b>SAMOA'S WINTERLICHER FELDSALAT</b>	
SYLTER ZIEGENFRISCHKÄSE, GERÖSTETE NÜSSE, GRANATAPFELKERNE, ORANGE, HIMBEERDRESSING & KÜRBISKERNÖL .....	<b>17</b>

## V O R S P E I S E N

<b>GEBACKENER ZIEGENKÄSE</b>	
GEWÜRZHONIG, ROTE BETE-APFEL SALAT & GERÖSTETE NÜSSE .....	<b>17</b>

<b>BURRATA-MOZZARELLA</b>	
MIT CREMIGEM KERN, GEGRILLTEN STRAUCHTOMATEN, CHILI, KNOBLAUCH & OLIVENÖL .....	<b>20</b>

<b>CARPACCIO VOM HOLSTEINER WEIDERIND</b>	
PESTO, RUCOLASALAT, GERÖSTETE PINIEN- KERNE, ALTER BALSAMICO & 18 MONATE GEREIFTER DEICKKÄSE AUS BACKENSHOLZ .....	<b>23</b>

<b>JAKOBSMUSCHELN &amp; PULPO</b>	
AUF BALSAMICO-BELUGALINSEN, CHORIZO & SAFRANSCHAUM .....	<b>24</b>

<b>SPICY TUNA TATAR</b>	
MANGO-AVOCADO-SALAT, WASABI MAYO & GEPUFFTER QUINOA .....	<b>23</b>

<b>LAMMBRATWURST VOM KEITUMER GÄNSEHOF</b>	
RAHMSAUERKRAUT & DIJONSENF .....	<b>15</b>

## SAMOA'S LABSKAUS

MATJESFILET, ROTE BETE, GEWÜRZGURKE & SPIEGELEI VOM HANSEN HOF	
ALS VORSPEISE .....	<b>17</b>
ALS HAUPTSPeISE .....	<b>25</b>

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

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

<b>TRÜFFELPASTA</b>	
LINGUINE IN TRÜFFELRAHM, GEHOBELTER HERBSTTRÜFFEL, KERBEL, PARMIGIANO REGGIANO	
ALS VORSPEISE .....	<b>25</b>
ALS HAUPTSPeISE .....	<b>35</b>

## F I S C H

<b>GRÜNER HERING</b>	
GURKENSALAT, BRATKARTOFFELN & LIMONENBUTTER .....	<b>26</b>

<b>HANDBEGZOGENER MATJES NORDISCHER ART</b>	
HAUSFRAUENSAUCE, ROTE ZWIEBELN & BRATKARTOFFELN .....	<b>26</b>

<b>DORSCHFILET</b>	
UNTER DER KARTOFFELKRUSTE	
KÜRBIS-KAROTTENMUS & GEBACKENER KÜRBIS & POMMERY-SENFSAUCE .....	<b>40</b>

<b>KUTTERSCHOLLE</b>	
ZERLASSENE BUTTER, KLINTUMER KARTOFFELN & GURKENSALAT	
„MÜLLERIN“ .....	<b>33</b>
„FINKENWERDER“ (SPECK) .....	<b>35</b>
„BÜSUMER ART“ (KRABBen & QUELLER) .....	<b>43</b>

<b>BLACK TIGER</b>	
GARNELENPFANNE	
MEDITERRANES GEMÜSE, PIMENTOS, CHILI & KNOBLAUCH, DAZU GERÖSTETES KNOBIBROT .....	<b>24</b>
ALS VORSPEISE (4 STK. GARNELEN) .....	<b>24</b>
ALS HAUPTSPeISE (8 STK. GARNELEN) .....	<b>44</b>



## M O U L E S F R I T E S

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

<b>WIENER SCHNITZEL</b>	
IN BUTTERSCHMALZ GEBRATEN MIT BRATKARTOFFELN, GURKENSALAT & PREISELBEEREN .....	<b>36</b>

<b>HOLSTEINER KALBSBÄCKCHEN</b>	
BUTTERZART GESCHMORT MIT PORTWEINJUS, KARTOFFELPÜREE & WURZELGEMÜSE .....	<b>39</b>

<b>GESCHNETZELTES STROGANOFF</b>	
VOM HOLSTEINER WEIDERIND MIT CHAMPIGNONS, ROTE BETE, SAURE GURKE, & SPÄTZLE .....	<b>38</b>

<b>HALBE FLUGENTE FRISCH AUS DEM OFEN</b>	
MIT KIRSCHROTHKOHL, KARTOFFELGRATIN, APFELKRAPFEN, PREISELBEEREN & ORANGENJUS .....	<b>36</b>

<b>FILET</b>	
VOM HOLSTEINER WEIDERIND (ca. 200 G) .....	<b>49</b>

<b>LAMMFILETS</b>	
ROSA GEBRATEN (3 STÜCK) .....	<b>40</b>

<b>SPECK-BOHNEN, KANARISCHE KARTOFFELN, AIOLI &amp; JUS</b>	
---	--

<b>KOTELETTE</b>	
VOM HOLSTEINER KALB (ca. 300 G) .....	<b>48</b>

## K I N D E R K A R T E

<b>DREI KARTOFFELPUFFER</b> MIT APFELMUS .....	<b>8</b>
<b>LINGUINE POMODORO &amp; PARMESAN</b> .....	<b>12</b>
<b>FISCHSTÄBCHEN</b> MIT POMMES FRITES .....	<b>13</b>
<b>KLEINES WIENER SCHNITZEL</b> MIT POMMES FRITES .....	<b>15</b>
<b>ZWEI LAMMFILETS</b> MIT WURZELGEMÜSE & CREMIGEM KARTOFFELPÜREE .....	<b>24</b>
<b>KLEINES GEGRILLTES DORSCHFILET</b>	
MIT WURZELGEMÜSE & CREMIGEM KARTOFFELPÜREE .....	<b>25</b>
<b>MILCHREIS</b> MIT ZIMT, ZUCKER & KIRSCHEN .....	<b>9</b>
<b>KUGEL EIS</b> MIT SMARTIES & GUMMIBÄRCHEN .....	<b>3</b>

## D E S S E R T S

<b>BLECHKUCHEN DES TAGES</b>	
JE 5 .....	<b>6.5</b>
MIT KIRSCHEN, VANILLEEIS .....	<b>11</b>
MIT BLAUBEER VAGOUT, VANILLEEIS & SCHLAGSAHNE .....	<b>11</b>

<b>DREI KARTOFFELPUFFER</b>	
MIT APFELMUS .....	<b>8</b>

<b>APFELPFANNKUCHEN o. BLAUBEERPFANNKUCHEN</b>	
MIT ZIMT, ZUCKER & VANILLEEIS .....	JE 12

<b>MILCHREIS</b>	
MIT ZIMT & ZUCKER .....	<b>7</b>
MIT KIRSCHEN o. APFELMUS .....	<b>9</b>

<b>CARTE D'OR</b>	
BOURBON VANILLEEIS .....	
SCHOKOLADENEIS .....	
ERDBEEREIS .....	JE KUGEL <b>3</b>
PORTION SCHLAGSAHNE .....	<b>1</b>

<b>SCHOKO KUCHEN</b>	
MIT FLÜSSIGEM KERN SCHOKOSAUCE & SALZKARAMELLEIS .....	<b>13</b>

<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	
TAHITI VANILLE & SORBET DER SAISON .....	<b>13</b>

<b>KUGEL SORBET</b>	
AUFGELOSSEN .....	
MIT ALFRED GRATIEN CHAMPAGNER .....	<b>12</b>
MIT BELVEDERE VODKA .....	<b>12</b>

<b>KUGEL VANILLEEIS</b>	
MIT ITALIENISCHEM EIERLIKÖR .....	
„POLI BOMB“ (4cl) .....	<b>8</b>
MIT DOPPELTEM ESPRESSO .....	
(AFFOGATO AL CAFFÈ) .....	<b>7</b>

<b>DAZU:</b>	
<b>EIN GLAS RIESLING EISWEIN (5cl)</b>	
<b>KALLSTÄDTER SAUMAGEN</b>	
SÜßWEIN VON WEINGUT BÜHLER / PFALZ .....	<b>12</b>
<b>ESPRESSO-MARTINI</b> .....	<b>13.5</b>

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