



A P E R I T I F

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	0.33l 5
MARTINI FLOREALE ALKOHOLFREI & SCHWEPPE'S WILDBERRY	8.5
GARDEN FIZZ GIN / CHANDON GARDEN SPRITZ / ZUCKER / ANGSTURA	16.5
GIN TONIC / SCHWEPPE'S DRY TONIC	
4cl SAMOA'S GIN	14
4cl BOMBAY SAPHIRE PREMIER CRU	14
4cl GIN SUL	16
SAMOA'S STRANDSEKT 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
RUIINART BLANC DE BLANC CHAMPAGNER	0.375l 85
RUIINART BRUT ROSÉ CHAMPAGNER	0.375l 85
LIMÃO FIZZ BY GIN SUL	
GIN SUL / ZITRONENSAFT / SODA	0.15l 12.5
.....	0.75l 60

SAMOA'S FIZZ

PASSIONSPUREE, LIMAO FIZZ, AMARETTO **13.5**

S U P P E N

FRIESISCHE KÜRBISSUPPE
BÜSUMER KRABBen, GERÖSTETE KERNE & KERNÖL **13**

HAUSGEMACHTER EINTOPF
KRAKAUER VON DER SYLTER LANDSCHLACHTEREI
KLEIN **10**
GROß **13.5**

SAMOA'S BOUILLABAISSE

VON NORDSEEFISCHEN, GAMBA & HÖRNUMER MUSCHELN
DAZU KNOBLAUCHBROT
ALS VORSPEISE **22**
ALS HAUPTSPeISE **31**

S A L A T

SAMOA'S WINTERLICHER FELDSALAT
SYLTER ZIEGENFRISCHKÄSE, GERÖSTETE NÜSSE, GRANATAPFELKERNE,
ORANGE, HIMBEERDRESSING
& KÜRBISKERNÖL **17**

V O R S P E I S E N

GEBACKENER ZIEGENKÄSE
GEWÜRZHONIG,
ROTE BETE-APFEL SALAT
& GERÖSTETE NÜSSE **17**

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

**CARPACCIO VOM
HOLSTEINER WEIDERIND**
PESTO, RUCOLASALAT, GERÖSTETE PINIEN-
KERNE, ALTER BALSAMICO & 18 MONATE
GEREIFTER DEICKKÄSE AUS BACKENSHOLZ **23**

JAKOBSMUSCHELN & PULPO
AUF BALSAMICO-BELUGALINSEN, CHORIZO
& SAFRANSCHAUM **24**

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

**LAMMBRATWURST VOM
KEITUMER GÄNSEHOF**
RAHMSAUERKRAUT
& DIJONSENF **15**

SAMOA'S LABSKAUS

MATJESFILET, ROTE BETE, GEWÜRZGURKE
& SPIEGELEI VOM HANSEN HOF

ALS VORSPEISE **17**
ALS HAUPTSPeISE **25**

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) **29**

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

F I S C H

GRÜNER HERING
GURKENSALAT, BRATKARTOFFELN
& LIMONENBUTTER **26**

**HANDBEGZOGENER MATJES
NORDISCHER ART**
HAUSFRAUENSAUCE, ROTE ZWIEBELN
& BRATKARTOFFELN **26**

DORSCHFILET
UNTER DER KARTOFFELKRUSTE **40**

KÜRBIS-KAROTTENMUS
& GEBACKENER KÜRBIS
& POMMERY-SENFSAUCE

KUTTERSCHOLLE
ZERLASSENE BUTTER, KLINTUMER
KARTOFFELN & GURKENSALAT **33**

„MÜLLERIN“ **35**
„FINKENWERDER“ (SPECK) **35**
„BÜSUMER ART“ (KRABBen & QUELLER) **43**

BLACK TIGER
GARNELENPFANNE **24**

MEDITERRANES GEMÜSE, PIMENTOS,
CHILI & KNOBLAUCH, DAZU GERÖSTETES
KNOBIBROT **24**
ALS HAUPTSPeISE (8 STK. GARNELEN) **44**

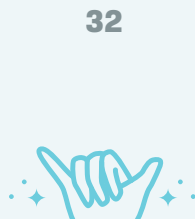


M O U L E S

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

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

GALLOWAY ROULADE
VON DER SYLTER LANDSCHLACHTEREI
BUTTERZART MIT WURZELGEMÜSE,
CREMIGEM KARTOFFELPÜREE
& PORTWEINJUS **36**

GESCHNETZELTES STROGANOFF
VOM HOLSTEINER WEIDERIND
MIT CHAMPIGNONS,
ROTE BETE, SAURE GURKE,
& SPÄTZLE **38**

**HALBE FLUGENTE
FRISCH AUS DEM OFEN**
MIT KIRSCHROTHKOHL,
KARTOFFELGRATIN, APFELKNAPPEN,
PREISELBEEREN & ORANGENJUS **36**

FILET
VOM HOLSTEINER WEIDERIND
(ca. 200 G) **49**



LAMMFILETS
ROSA GEBRATEN
(3 STÜCK) **40**



**SPECK-BOHNEN,
KANARISCHE KARTOFFELN,
AIOLI & JUS**

KOTELETTE
VOM HOLSTEINER KALB
(ca. 300 G) **48**



K I N D E R K A R T E

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**

D E S S E R T S

**BLECHKUCHEN
DES TAGES** **5**

BELGISCHE WAFFEL NATUR **6.5**

MIT KIRSCHEN, VANILLEEIS **11**
MIT BLAUBEER VAGOUT, VANILLEEIS **11**
& SCHLAGSAHNE

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

DREI KARTOFFELPUFFER
MIT APFELMUS **8**

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

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

SCHOKO KUCHEN **13**

CRÈME BRÛLÉE **13**

TAHITI VANILLE & SORBET
DER SAISON

KUGEL SORBET
AUFGELOSSEN **12**

KUGEL VANILLEEIS
MIT ITALIENISCHEM EIERLIKÖR
„POLI BOMB“ (4cl) **8**
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**