



A P E R I T I F

MORITZ FIEGE HOLUNDER HOPFEN	ERFRISCHEND & BEERIG	6.5
SAMOAS 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
ARANCIA SPRITZ 0.0%	ALKOHOLFREI / RAMAZOTTI ARANCIA / SCHWEPES DRY TONIC	8.5
PEACH PALOMA SCHORLE	DON JULIO TEQUILA / ZITRONE / SCHWEPES WHITE PEACH	13
GIN TONIC / SCHWEPES DRY TONIC		
4cl SAMOA'S GIN		14
4cl BOMBAY SAPHIRE PREMIER CRU		14
4cl GIN SUL		16
4cl GIN SUL LARANJAL		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
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

CANONITA SPRITZ

DIE SONNE MALLORCAS IM GLAS	0.15l	9.5
-----------------------------	-------	------------

S U P P E N

KÜRBISCREMESUPPE VOM HOKKAIDO	12
--------------------------------------	-----------

GERÖSTETE KÜRBISKERNE, KERNÖL & SERRANOCHIPS

HAUSGEMACHTER EINTOPF

SYLTER KNACKER VON DER SYLTER LANDSCHLACHTEREI

KLEIN	10
GROß	13.5

SAMOAS BOUILLABASSE

VON NORDSEEFISCHEN, GAMBA & HÖRNUMER MUSCHELN

DAZU KNOBLAUCHBROT

ALS VORSPEISE	22
ALS HAUPTSPESIE	31

S A L A T

SAMOAS CRUNCHY SALAT

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

16

UPGRADE:

BLUMENKOHLEMPURA & LIMETTEN-KORIANDER-DIP	23
---	-----------

3 KNUSPERGAMBAS & LIMETTEN-KORIANDER-DIP	27
--	-----------

KRÄUTER-ZIEGENFRISCHKÄSE VOM KEITUMER KÄSECLUB IM FILOTEIG GEBACKEN	25
---	-----------

KNUSPERSTREIFEN VOM KIKOK-HÄHNCHEN & LIMETTEN-KORIANDER-DIP	25
---	-----------

V O R S P E I S E N

AUSTERN

GILLARDEAU

MIT ZITRONE & SCHALOTTEN-VINAIGRETTE	JESTÜCK	6.5
--------------------------------------	---------	------------

GEBACKENER ZIEGENKÄSE GEWÜRZHONIG, ROTE BETE-APFEL SALAT & GERÖSTETE NÜSSE	17	BURRATA-MOZZARELLA MIT CREMIGEM KERN, GEGRILLTEN STRAUCHTOMATEN, CHILI, KNOBLAUCH & WARMES OLIVENÖL	20
--	-----------	---	-----------

TATAKI VOM HOLSTEINER RINDERFILET GEBACKENER SUSHIREIS, ERDNUSSCRUNCH & PONZU	23	JAKOBSMUSCHELN & PULPO AUF BALSAMICO-BELUGALINSEN, CHORIZO & SAFRANSCHAUM	24
--	-----------	--	-----------

LACHSTATAR	KIMCHI, GEPICKELTE GURKEN, NORI CRUNCH	22
-------------------	--	-----------

SPEZIALITÄTEN

SAMOAS LABSKAUS

MATJESFILET, ROTE BETE, GEWÜRZGURKE
& SPIEGELEI VOM HANSEN HOF

ALS VORSPEISE	17	LAMMBRATWURST VOM KEITUMER GÄNSEHOF	
ALS HAUPTSPESIE	25	RAHMSAUERKRAUT & DIJONSENF	15

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 SCHWARZER TRÜFFEL,
KERBEL, PARMIGIANO REGGIANO

ALS VORSPEISE	25
ALS HAUPTSPESIE	35
UPGRADE LACHSSCHNITTE	+ 14
UPGRADE RINDERFILETSTREIFEN	+ 19

F I S C H

HANDABGEZOGENER MATJES NORDISCHER ART HAUSFRAUSAUCE, ROTE ZWIEBELN & BRATKARTOFFELN	27	KNUSPER-LACHSFILET IN PANKO MIT PASTINAKEN PÜREE, GEBACKENER HOKKAIDO-KÜRBIS & SAFRANSAUCE	39
--	-----------	--	-----------

SAMOAS PANNFISCH VOM DORSCH & STEINKÖHLER		RÖSTKARTOFFELN, EINGELEGTE ZWIEBELN, SENF-SAUCE, SENF-SAAT, & WILDER BROKKOLI	39
---	--	--	-----------

KUTTERSCHOLLE ZERLASSENE BUTTER, KLINTUMER KARTOFFELN & GURKENSALAT		„MÜLLERIN“ „FINKENWERDER“ (SPECK) „BÜSUMER ART“ (KRABBen & QUELLER)	34 36 44
--	--	---	-------------------------------------

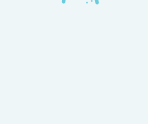
BLACK TIGER GARNELENPFANNE		MEDITERRANES GEMÜSE, PIMENTOS, CHILI & KNOBLAUCH, DAZU GERÖSTETES KNOBIBROT	
		ALS VORSPEISE (4 STK. GARNELEN)	24
		ALS HAUPTSPESIE (8 STK. GARNELEN)	44



MOULES FRITES

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

34



SAMOAS NORDSEEZUNGE

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

75

F L E I S C H

WIENER SCHNITZEL IN BUTTERSCHMALZ GEBRATEN MIT BRATKARTOFFELN, GURKENSALAT & PREISELBEEREN	36	OCHSENBÄCKCHEN BUTTERZART, MIT KARTOFFELPÜREE, RAHMWIRSING, ROTWEINSCHARLOTTE & PORTWEINJUS	39
--	-----------	---	-----------

GESCHNETZELTES STROGANOFF VOM HOLSTEINER WEIDERIND MIT CHAMPIGNONS, ROTE BETE, SAURE GURKE, & SPÄTZLE	38	HALBE FLUGENTE AUS DEM OFEN MIT KIRSCHROTHKOHLE, KARTOFFELGRATIN, APFELRAGOUT, & ORANGENJUS	36
--	-----------	---	-----------

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

LAMMFILETS ROSA GEBRATEN (3 STÜCK)	40	CHORIZO-RAHM-BOHNEN, KANARISCHE KARTOFFELN, AIOLI & JUS	
---	-----------	--	--

LAMMCARRÉE	45		
-------------------	-----------	--	--

SECRETO IBERICO VOM SCHWEIN	39		
---------------------------------------	-----------	--	--

CURRYWURST VON DER SYLTER LANDSCHLACHTEREI (ca. 200 G) MIT STEMMI'S CURRY SAUCE & PARMESAN POMMES			17.50
---	--	--	--------------

K I N D E R K A R T E

IST MIR DOCH WURST	SYLTER KNACKER MIT POMMES	9
----------------------	----------------------------------	----------

ICH WEISS NICHT	DREI KARTOFFELPUFFER MIT APFELMUS	8
-------------------	--	----------

IST MIR EGAL	LINGUINE POMODORO & PARMESAN	12
----------------	---	-----------

IST MIR VOLL BOLO	LINGUINE BOLOGNESE VOM KALB & PARMESAN	16
---------------------	---	-----------

ICH WILL DAS NICHT	FISCHSTÄBCHEN MIT POMMES FRITES	13
----------------------	--	-----------

ICH HAB KEINEN HUNGER	KLEINES WIENER SCHNITZEL MIT POMMES FRITES	15
-------------------------	---	-----------

BOCK AUF FLEISCH	ZWEI LAMMFILETS MIT WURZELGEMÜSE & KARTOFFELPÜREE	24
--------------------	--	-----------

BOCK AUF FISCH	KLEINES GEGRILLTES DORSCHFILET	25
------------------	---------------------------------------	-----------

MATSCHEPAMPE	MILCHREIS MIT ZIMT, ZUCKER & KIRSCHEN	9
----------------	--	----------

ICH WILL EIS	KUGEL EIS MIT SMARTIES & GUMMIBÄRCHEN	3
----------------	--	----------

D E S S E R T S

BLECHKUCHEN DES TAGES	JE 5
------------------------------	------

APFELPFANNKUCHEN o. BLAUBEERPFANNKUCHEN		BELGISCHE WAFFEL NATUR	6.5
--	--	-------------------------------	------------

MIT ZIMT, ZUCKER & VANILLEEIS	JE 12	MIT KIRSCHEN, VANILLEEIS	11
		MIT BLAUBEER RAGOUT, VANILLEEIS & SCHLAGSAHNE	11

MILCHREIS		DREI KARTOFFELPUFFER	
------------------	--	-----------------------------	--

MIT ZIMT & ZUCKER	7	MIT APFELMUS	8
MIT KIRSCHEN o. APFELMUS	9		

KEITUMER CHEESECAKE		CARTE D'OR	
----------------------------	--	-------------------	--

VOM KÄSECLUB MIT RUMPLAUMEN & VANILLEEIS	13	BOURBON VANILLEEIS SCHOKOLADENEIS	
--	-----------	--------------------------------------	--

		JOGHURTEIS	JE KUGEL 3
--	--	------------	-------------------

		SALZKARAMELL ERDBEEREIS	
--	--	----------------------------	--

		PORTION SCHLAGSAHNE	1
--	--	---------------------	----------

SCHOKO KUCHEN		CRÈME BRÛLÉE	
----------------------	--	---------------------	--

MIT FLÜSSIGEM KERN SCHOKOSAUCE & SALZKARAMELLEIS	13	TAHITI VANILLE & MANGOSORBET	13
---	-----------	------------------------------	-----------

KUGEL SORBET AUFGEGOSSEN		KUGEL VANILLEEIS	
------------------------------------	--	-------------------------	--

MIT ALFRED GRATIEN CHAMPAGNER	12	MIT ITALIENISCHEM EIERLIKÖR	
MIT BELVEDERE VODKA	12	„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
-------------------------	-------------

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