

APERITIF

MORITZ FIEGE HOLUNDER HOPFEN ENFRISCHEND & BEERIG	6.5
SAMOA'S NEGRONI	
• CANONITA / GIN / ROTER WERMUT	14.5
• ALKOHOLFREI / TANQUERAY GIN 0.0% / ARANCIA 0.0% / MARTINI FLOREALE	12.5
SOLETO SPRITZ VODKA / MARACUJA / VANILLE / PROSECCO	12.5
ESPRESSO MARTINI	13.5
SCHNICK SCHMACK ROSÉ TRAUBENSCHORLE 0.33l	5
MARTINI FLOREALE ALKOHOLFREI & SCHWEPES WILDBERRY	10
PALOMA SCHORLE DON JULIO BLANCO / ZITRONE / GRAPEFRUIT LIMO / SALZ	13.5
GIN TONIC / SCHWEPES DRY TONIC	
4cl SAMOA'S GIN	14
4cl BOMBAY SAPPHIRE PREMIER CRU	14
4cl GIN SUL	16
4cl TANQUERAY GIN 0,0%	12
SAMOA'S STRANDEKT RIESLINGSEKT / JENS BÜHLER	0.1l 7
CUVÉE FLAMME ROSÉ CRÉMANT ROSÉ / GRATIEN & MEYER	0.1l 10.5
CHAMPAGNER ALFRED GRATIEN BRUT	0.1l 13
CHAMPAGNER ALFRED GRATIEN ROSÉ	0.1l 14
RUINART BLANC DE BLANC CHAMPAGNER	0.375l 89
RUINART BRUT ROSÉ CHAMPAGNER	0.375l 89
LIMÃO FIZZ BY GIN SUL	
GIN SUL / ZITRONENSAFT / SODA	0.15l 12.5
.....	0.75l 60

CANONITA SPRITZ

DIE SONNE MALLORCAS IM GLAS	11.5
-----------------------------------	------

APERITIF EMPFEHLUNG

YUZU - TONIC
KIYOKO YUZU &
SCHWEPES DRY TONIC

12.5

WEIBWEIN / EMPFEHLUNG

DÓCIL LOURERO BRANCO NIEPORT / VINHO VERDE - PORTUGAL	0.2l 10.5
.....	0.75l 38

SUPPEN

SAMOA'S SUPPE DES TAGES „IMMER ANDERS - IMMER LECKER“	12
---	----

HAUSGEMACHTER EINTOPF	
MIT SYLTER KNACKER VON DER LANDSCHLACHTEREI!	
KLEIN	10
GROS	13.5

SAMOA'S BOUILLABASSE

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

SALAT

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

UPGRADE: BLUMENKOHLE-TEMPURA & LIMETTEN-KORIANDER-DIP	23
3 KNUSPERGARNELEN & LIMETTEN-KORIANDER-DIP	27
KRÄUTER-ZIEGENFRISCHKÄSE, IM FILOTEIG GEBACKEN, VOM KEITUMER KÄSEKLUB	25
KNUSPERSTREIFEN VOM KIKOKHÄHNCHEN & LIMETTEN-KORIANDER-DIP	25

VORSPEISEN

GILLARDEAU-AUSTERN MIT ZITRONE & SCHALOTTEN- VINAIGRETTE	JE STÜCK 6.5	22
---	--------------	----

JAKOBSMUSCHELN BALSAMICO-BELUGALINSEN, SAFRANSCHAUM	22
--	----

ASIATISCHES THUNFISCH-AVOCADO TATAR TERIYAKI VINAIGRETTE	22
--	----

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

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

TATAKI VOM HOLSTEINER RINDERFILET KOREANISCHER GURKENSALAT, ERDNUSSCRUNCH & PONZU	23
--	----

EMPFEHLUNG SAMOA'S DES HAUSES

LAMMBRATWURST VOM KEITUMER GÄNSEHOF, RAHMSAUERKRAUT & DIJONSENF	15
--	----

LABSKAUS MATJESFILET, ROTE BEETE, GEWÜRZGURKE & SPIEGELEI VOM HANSEN HOF	17
ALS VORSPEISE	25

VEGETARISCH VEGAN & PASTA

AUBERGINE AUS DEM OFEN	29
--	----

TRÜFFELPASTA LINGUINE IN TRÜFFELRAHM, GEOBELTER SCHWARZER TRÜFFEL, PARMESAN	23
ALS VORSPEISE	35
ALS HAUPTSPESIE	35

PASTA ALFREDO BUTTER-PARMESANSAUCE	25
--	----

UPGRADE: 3 GARNELEN	36
RINDERFILETSTREIFEN	39
KIKOKHÄHNCHEN IM KNUSPERMANTEL	35

FISCH

HANDBEGEZOGENER MATJES NORDFISCH HAUSFRAUENSAUCE, ROTE ZWIEBELN & BRATKARTOFFELN	27
---	----

SAMOA'S PANNFISCH

VON DORSCH & STEINBEISSER RÖSTKARTOFFELN, EINGELEGT ZWIEBELN, SENF-SAUCE, SENF-SAAT & WILDER BROKKOLI	39
--	----

KUTTERSCHOLLE ZERLASSENE BUTTER, KLINTUMER KARTOFFELN & GURKENSALAT	34
--	----

„MÜLLERIN“	36
„FINKENWERDER“ (SPECK)	36
„BÜSUMER ART“ (KRABBE & QUELLER)	44

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

KLASSIKER SAMOA'S DES HAUSES

MOULES FRITES

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

34

SAMOA'S NORDSEEZUNGE

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

78

FLEISCH

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

GESCHNETZELTES STROGANOFF VOM HOLSTEINER WEIDERIND MIT CHAMPIGNONS, ROTE BEETE, SAURE GURKE & SPÄTZLE	38
---	----

HALBE FLUGENTE FRISCH AUS DEM OFEN	37
--	----

MIT KIRSCH-ROTKOHL, KARTOFFELGRÄTIN, APFELRAGOUT & ORANGENJUS	37
---	----

FILET VOM HOLSTEINER WEIDERIND (ca. 200 G)	52
---	----

BEILAGEN

MASCARONE-RAHM-SPINAT MIT GETROCKNETEN TOMATEN UND PINIENKERNEN, KANARISCHE KARTOFFELN, AIOLI & JUS	3
--	---

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

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

KOTELETTE VOM HOLSTEINER KALB (ca. 300 G)	49
--	----

KUGEL VANILLEEIS MIT GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN & KERNÖL	6
ALS AFFOGATO	7
MIT POLI BOMB EIERLIKÖR	8

CURRYWURST VON DER SYLTER LANDSCHLACHTEREI (200 G)	17.5
---	------

MIT STEMMIS CURRYSAUCE & PARMESAN POMMES	17.5
---	------

KINDERKARTE

SYLTER KNACKER MIT POMMES	9
DREI KARTOFFELPUFFER MIT APFELMUS	8
LINGUINE POMODORO MIT PARMESAN	12
FISCHSTÄBCHEN MIT POMMES	13
KLEINES WIENER SCHNITZEL MIT POMMES	15
ZWEI LAMMFILETS MIT WURZELGEMÜSE & KARTOFFELPÜREE	24
KLEINES GEGRILLTES DORSCHFILET MIT WURZELGEMÜSE & KARTOFFELPÜREE	25
MILCHREIS MIT ZIMT, ZUCKER & KIRSCHEN	9
KUGEL EIS MIT SMARTIES & GUMMIBÄRCHEN	3

DESSERTS

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

CRÈME BRÛLÉE  TAHITI VANILLE & MANGOSORBET	13
---	----

APFELPFANNKUCHEN o. BLAUBERPFANNKUCHEN MIT ZIMT, ZUCKER & VANILLEEIS	JE 12
--	-------

SCHOKO HOCH³  SCHOKO-KUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN, VALRHONA-SCHOKOSAUCE & SCHOKOLADENEIS	13
---	----

BELGISCHE WAFFEL NATUR	6.5
MIT KIRSCHEN, VANILLEEIS	11
MIT BLAUBEERRAGOUT, VANILLEEIS	11
DAZU SCHLAGSAHNE	11

KUGEL VANILLEEIS MIT GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN & KERNÖL	6
ALS AFFOGATO	7
MIT POLI BOMB EIERLIKÖR	8

DREI KARTOFFELPUFFER MIT APFELMUS	8
---	---

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

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

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