APERITIF

MORITZ FIEGE HOLUNDER HOPFEN ERFRISCHEND & BEERIG 6.5

SAMOA'S NEGRONI
+ CANONITA / GIN / ROTER WERMUT 14.5
+ ALKOHOLFREI / TANQUERAY GIN 0.0% / ARANCIA 0.0% / MARTINI FLORIALE 12.5

SOLERO SPRITZ VODKA / MARACUJA / VANILLE / PROSECCO 12.5

ESPRESSO MARTINI 13.5

SCHNICK SCHNACK ROSÉ TRAUBENSCHORLE 0.1Ltr 5

MARTINI FLORIALE ALKOHOLFREI & SCHWEPPES WILDBERRY 10

PALOMA SCHOLDE DON JULIO BLANCO / ZITRONE / GRAPEFRUIT LIMO / SALZ 13.5

GIN TONIC / SCHWEPPES 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 STRANDSEKT BISCHLINGSHOF / JENS BÖHLER 0.1l 7

CUVÉE FLAMME ROSÉ CHEMARY ROSÉ / CRATERN & 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
..... 0.1l 12.5
..... 0.75l 60

CANONITA SPRITZ

SIE SONNO WALLONGAS IN GLAS 11.5

APERITIF EMPFEHLUNG

CANONITA
„PINK GRAPEFRUIT"
ORANGENLIKÖR / PROSECCO/
SCHWEPPES PINK GRAPEFRUIT
11

WEINWEIN / SPRITZWEIN

SAMOA'S „STE. „WHITE & EARTY"
FINKENAUER / RHEINHESSEN – DEUTSCHLAND ..... 0.2 l 9 / 0.75 l 32

SUPPEN

SAMOA'S SUPPE DES TAGES
„IMMER ANDERS – IMMER LECKER" 12

HAUSGEMACHTER ERNTOPF
MIT BYLTER KNACKER VON DER LANDSCHLACHTEREI
KLEIN 10
GROß 13.5

SAMOA'S BOUILLABAISSE

VON NORDSEEFISCHEN, GAMBA & NÖRDUMER MUSCHELN
DAZU KNOBLAUCHBROT
ALS VORSPEISE 22
ALS HAUPTSPEISE 31

SALAT

SAMOA'S CRUNCHY SALAT
GEMISCHTE BABYLEAF SALATE, FELDSALAT, SPINAT, GURKE, TOMATE, GRANATAPFELKERNE, GRANOLA, KERNE, NÜSSE & HAUSDRESSING 18

UPGRADE:
BLUMENKOHL-TEMPURA & LIMETTEN-KORIANDER-DIP 23
3 KNUSPERGARNELEN & LIMETTEN-KORIANDER-DIP 27
KRÄUTER-ZUCKERFISCHSTÄBCHEN, IM FLUFFIGEN BÄCKEREI, VOM KUTSCHER KÄSEKLUB 25
KNUSPERSTREIFEN VOM KIKOK-HÄNCHEN & LIMETTEN-KORIANDER-DIP 25

VORSPEISEN

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

PULPO GGUNLI!
OLIVEN-TAPENADE, CHILI MAYO & KRÄUTER-PANKO 22

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

TATAKI VON HOLSTEINER RINDERFILET
KORIANDERGRÜN GURKENSALAT,
ERDNUSSCRUNCH & PONZU 23

JAKOBSMUSCHELN
BALSAMICO-BEULGALINSEN,
SAFRANSCHAUM 22

ASIATISCHES THUNFISCH-AVOCADO TATAR
TERIYAKI VINAIGRETTE 22

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

LAMMBRATWURST
VOM KEITUMER GÄNSEHOF,
RAHMSAUERKRAUT & SILDRSENF 15

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

SAMOA'S LABSKAUS

VEGETARISCH
VEGAN &
PASTA

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

PASTA ALFREDO 25
BUTTER-PARMESANSAUCE

UPGRADE:
3 GARNELEN 9
RINDERFILETSTREIFEN 16
KIKOKHÄHNCHEN IM KNUSPERMANTEL 15

TRÜFFELPASTA
LINGUINE IN TRÜFFELRAHM,
GEMISCHTEN SCHWARZEN TRÜFFEL,
PARMESAN
ALS VORSPEISE 23
ALS HAUPTSPEISE 35

FISCH

HANDABGEZOGENER MATJES NORDISCHE ART
HAUSPRAUENSAUCE, ROTE ZWIEBELN & BRATKARTOFFELN 27

KUTTERSCHOLLE
ZERLASSENE BUTTER, KLINTUMER KARTOFFELN & GURKENSALAT

„GELLEKEN" 34
„FINKENWERDER" (SPECK) 36
„NIEDUMER ART" (KRABBEN & QUELLEN) 44

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

SAMOA'S PANNFISCH

VON NORDSEEFISCHEN
RÖSTKARTOFFELN, EINGELEGTE ZWIEBELN, SENF-SAUCE, SENF-SAAT & WILDER BROKKOLI 39

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 52

HALBE FLUGENTE
FRISCH AUS DEM OFEN 49

FILET
VOM HOLSTEINER WEIDERIND
(ca. 200 G) 52

LAMMFILETS
NOSA GEBRATEN
(3 STÜCK) 46

KOTELETTE
VOM HOLSTEINER KALB
(ca. 300 G) 49

CURRYWURST
VON DER SYLTER LANDSCHLACHTEREI
(200 G) 17.5

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

MIT KIRSCH-ROTKOHL, KARTOFFELPÜRRE, APFELRAGOUT & GRANDENJUS 37

BEILAGEN

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

MIT STEMMIG 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 GEBRATENES DORSCHFILET MIT WURZELGEMÜSE & KARTOFFELPÜREE 25
MILCHREIS MIT ZIMT, ZUCKER & KIRSCHEN 9
KUGEL EIS MIT SMARTIES & GUMMIBÄRCHEN 3

DESSERTS

BLECHKUCHEN DES TAGES
JE 5

APFELPFANNKUCHEN & BLAUBEERPFANNKUCHEN
MIT ZIMT, ZUCKER & VANILLEEIS
JE 12

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

DREI KARTOFFELPUFFER
MIT APFELMUS
8

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

CRÈME BRÛLÉE
TAHITI VANILLE & MANGOSORBET
13

SCHOKO HOCH 3
SCHOKO-KUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN, VALRHONA-SCHOKOLADE & SCHOKOLADENEIS
13

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

KUGEL VANILLEEIS
MIT GERÖSTETEN KOKOSFLOCKEN & KERNÖL 6
ALS AFFOGATO 7
MIT PIOLI BOMB EIERLIKÖR 8

CARTE D'OR
BOURBON VANILLEEIS
SCHOKOLADENEIS
STRACCIATELLA
HALBGEFRORENES ..... JE KUGEL 3
PORTION SCHLAGSAHNE 1

DAZU:
EIN GLAS RIESLING EISWEIN (5ct) KALLSTÄDTER SAUMAGEN
SÜßWEIN VOM WEINGUT BÜRKLIN / PFALZ 12
ESPRESSO-MARTINI 13.5

AUF WUNSCH RECHNET EUCH UNSER SERVICEPERSONAL GERN DIE ALLERGENKARTE.
KÜCHE VON 12:00 BIS 22:00 UHR