

# APERITIF

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

# CANONITA SPRITZ

DIE SONNE MALLORCAS IM GLAS ..... 11.5



## VORSPEISEN

**KEITUMER LAMMLEBER**  
GEPICKELTES MARKTGEMÜSE & ESTRAGONSCHAUM ..... 19

**PULPO** GEGRILLT  
OLIVEN TAPENADE, CHILI MAYO & KRÄUTER-PANKO ..... 22

## HAUPTGANG

**STEINBEIßERFILET**  
CREMIGE TRÜFFEL-POLENTA, GEGRILLTER RÖMERSALAT & SCHNITTLAUCH-BEURRE-BLANC ..... 39

**BUTTERZARTE ROULADE VOM GALLOWAY RIND**  
SPITZKOHLE IN RAHM, KARTOFFELPÜREE & PORTWEINJUS ..... 36

## DESSERT

**TORRONE MOUSE**  
„DAS SÜßE GOLD SARDINIENS“  
GEBACKENER APFELKRAPFEN & CASSIS SORBET ..... 13

SAMOA'S „WHITE & EASY“ -CUVÉE ..... 0.2l 9

FINKENAUER / DEUTSCHLAND - RHEINHESSEN ..... 0.75l 32

# SUPPEN

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

**HAUSGEMACHTER EINTOPF**  
MIT SYLTER KNACKER VON DER LANDSCHLACHTEREI

KLEIN ..... 10

GROß ..... 13.5

# SAMOA'S BOUILLABASSE

VON NORDSEEFISCHEN, GAMBA & HÖRNUMER MUSCHELN  
DAZU KNOBLAUCHBROT

ALS VORSPEISE ..... 22

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 KNUSPERGARNELN & LIMETTEN-KORIANDER-DIP ..... 27

KRÄUTER-ZIEGENFRISCHKÄSE, IM FILOTEIG GEBACKEN, VOM KEITUMER KÄSEKLUB ..... 25

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

# VORSPEISEN

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

**JAKOBSMUSCHELN**  
BALSAMICO-BELUGALINSEN,  
SAFRANSCHAUM ..... 22

**PULPO** GEGRILLT  
OLIVEN TAPENADE, CHILI MAYO &  
KRÄUTER-PANKO ..... 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

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

**SAMOA'S LABSKAUS**

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

ALS HAUPTSPESIE ..... 25

# VEGETARISCH VEGAN & PASTA

**AUBERGINE**  
AUS DEM OFEN

AUF COUSCOUS MIT RAS-EL-HANOUT,  
GRANATAPFEL, KRÄUTERSALAT &  
MINZ-ZITRONEN-JOGHURT ..... 29

**TRÜFFELPASTA**  
LINGUINE IN TRÜFFELRAHM,  
GEOBELTER SCHWARZER TRÜFFEL,  
PARMESAN

**PASTA ALFREDO**  
BUTTER-PARMESANSAUCE ..... 25

ALS VORSPEISE ..... 23

**UPGRADE:**  
3 GARNELN ..... 36

ALS HAUPTSPESIE ..... 35

RINDERFILETSTREIFEN ..... 39

KIKOKHÄHNCHEN IM KNUSPERMANTEL ..... 35

# FISCH

**HANDBEGEZOGENER MATJES NORDISCHER ART**  
HAUSFRAUENSAUCE, ROTE ZWIEBELN  
& BRATKARTOFFELN ..... 27

**SAMOA'S PANNFISCH**

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

VON NORDSEEFISCHEN

„MÜLLERIN“ ..... 34

RÖSTKARTOFFELN, EINGELEGT  
ZWIEBELN, SENF-SAUCE,  
SENF-SAAT & WILDER  
BROKKOLI ..... 39

„FINKENWERDER“ ( SPECK ) ..... 36

„BÜSUMER ART“ ( KRABBE & QUELLER ) ..... 44

**BLACK TIGER GARNELNPFANNE**  
MEDITERRANES GEMÜSE, PIMENTOS,  
CHILI & KNOBLAUCH, DAZU GERÖSTETES  
KNOBIBROT

ALS VORSPEISE ( 4 STK. GARNELN ) ..... 24

ALS HAUPTSPESIE ( 8 STK. GARNELN ) ..... 44



# 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

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

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

## BEILAGEN

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

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

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

**CURRYWURST**  
VON DER SYLTER LANDSCHLACHTEREI  
( 200 G ) ..... 17.5

# KINDERKARTE

SYLTER KNACKER MIT POMMES ..... 9

DREI KARTOFFELPUFFER MIT APFELMUS ..... 8

LINGUINE POMODORO MIT PARMESAN ..... 12

FISCHSTÄBCHEN MIT POMMES ..... 13

KLEINES GEGRILLTES DORSCHFILET MIT WURZELGEMÜSE & KARTOFFELPÜREE ..... 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** ..... 13

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

**SCHOKO HOCH<sup>3</sup>** ..... 13

**BELGISCHE WAFFEL** NATUR ..... 6.5

MIT KIRSCHEN, VANILLEEIS ..... 11

MIT BLAUBEERRAGOUT, VANILLEEIS ..... 11

DAZU SCHLAGSAHNE

**KUGEL SORBET**  
AUFGEGOSSEN ..... 12

MIT ALFRED GRATIEN CHAMPAGNER ..... 12

MIT BELVEDERE VODKA ..... 12

**DREI KARTOFFELPUFFER**  
MIT APFELMUS ..... 8

**KUGEL VANILLEEIS**  
MIT GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN  
& KERNÖL ..... 6

ALS AFFOGATO ..... 7

MIT POLI BOMB EIERLIKÖR ..... 8

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

**CARTE D'OR**  
BOURBON VANILLEEIS ..... JE KUGEL 3

SCHOKOLADENEIS ..... 3

ERDBEEREIS ..... 3

SALZKARAMELL ..... 1

PORTION SCHLAGSAHNE ..... 3

**DAZU:**  
EIN GLAS RIESLING EISWEIN ( 5cl ) ..... 12

KALLSTÄDTER SAUMAGEN ..... 13.5

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