# 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 BOUILLABAISSE

VON NORDSEEFISCHEN, GAMBA & HÖRNUMER 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 ..... 16

*UPGRADE:*
*BLUMENKOHL-TEMPURA & LIMETTEN-KORIANDER-DIP* ..... 23
*3 KNUSPERGARNELEN & 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

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

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

**TATAKI VOM HOLSTEINER RINDERFILET**
KOREANISCHER GURKENSALAT,
ERDNUSSCRUNCH & PONZU ..... 23

**JAKOBSMUSCHELN**
BALSAMICO-BELUGALINSEN,
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 & DIJONSENF ..... 15

## SAMOA'S LABSKAUS

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

# VEGETARISCH VEGAN & PASTA

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

**TRÜFFELPASTA**
LINGUINE IN TRÜFFELRAHM,
GEHOBELTER SCHWARZER TRÜFFEL,
PARMESAN
ALS VORSPEISE ..... 23
ALS HAUPTSPEISE ..... 35

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

*UPGRADE:*
*3 GARNELEN* ..... 36
*RINDERFILETSTREIFEN* ..... 39
*KIKOKHÄHNCHEN IM KNUSPERMANTEL* ..... 35

# FISCH

## SAMOA'S PANNFISCH
VON NORDSEEFISCHEN

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

**HANDABGEZOGENER MATJES NORDISCHE ART**
HAUSFRAUENSAUCE, ROTE ZWIEBELN
& BRATKARTOFFELN ..... 27

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

„MÜLLERIN" ..... 34
„FINKENWERDER" ( SPECK ) ..... 36
„BÜSUMER ART" ( KRABBEN & QUELLER ) ..... 44

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

ALS VORSPEISE ( 4 STK. GARNELEN ) ..... 24
ALS HAUPTSPEISE ( 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

**HALBE FLUGENTE**
FRISCH AUS DEM OFEN

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

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

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

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

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

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

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

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

**APFELPFANNKUCHEN o. 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-SCHOKOSAUCE
& SCHOKOLADENEIS ..... 13

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

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

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

*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