

....oder lieber doch unsere Klassiker

Vorspeisen

Buntes Grünzeug mit Hasel-, Walnüssen, Cashewkernen, Mandeln, Erdnüssen und Croûtons 1/7/10	€ 3,80/6,70
Gurkensalat mit Dill und Champagneressig	€ 4,50
Ziegenkäse aus dem Ofen mit Pinneberger Honig, Feldsalat und Birnenchutney 1/10/13	€ 11,50
Kleines Hamburger Seemannslabskaus mit Wachtelspiegelei und Gabelrollmops 4	€ 8,50/14,50
Norddeutsche Tapasvariation mit Seemannslabskaus, Backensholzer Käse im Speckmantel, Derbe Friesenrolle, Frühlingsrolle vom Holsteiner Landhuhn, und kl. Helbing-Tonic 1/3/5/9/10//11	€ 13,50
Meusel's Fischeintopf mit geröstetem Brot, Küstennebel und Knoblauch Dip 1/2/4/14	€ 6,90

Hauptgerichte

Hamburger Pannfisch mit körniger Senf-Pauli-Sauce , Gurkensalat und Bratkartoffeln 1/7/9/10/*	€ 19,50
Kross gebratene Kutterscholle mit Kartoffel-Gurkensalat und Speck 1/*/10	€ 18,90
oder mit Büsumer Krabben 1/2/*/10	€ 24,00
Rosa gebratenes Roastbeef vom deutschen Jungbullen mit Bratkartoffeln und Remouladensauce 3/7/*	€ 19,50
Krosse norddeutsche Bauernente mit Wirsing, Apfelkompott und gebratenen Kartoffelplätzchen 1/3/7/9/10/*	€ 24,50
Rib-Eye-Steak von der Holsteiner Färse aus dem 800°C heißen Befer mit Kräuterbutter, Caesar's salad und Bratkartoffeln 1/3/9/10/13/*	€ 28,50

Pinneburger (auch glutenfrei)

medium gebraten aus 100% Holsteiner Gallowayrind mit Bacon, hausgemachter Burgersauce, Spiegelei, Cheddar Käse und Süßkartoffelpommes 1/*	€ 14,90
---	---------

Vegiburger (auch glutenfrei)

mit Ziegenkäse, Avocado, Tomate, Spiegelei, Röstzwiebeln, Gurke und Süßkartoffelpommes 1/12	€ 14,90
--	---------

Veganburger (Glutenfrei)

mit geräuchertem Tofu, Zucchini, Tomate, Avokado, Gurken, Paprika, Süßkartoffelpommes und Trüffelmayonnaise 1	€ 15,90
--	---------

(*enthält Nitritpökelsalz, (f)enthält Farbstoff

1 Weizengluten / 2 Krebstiere / 3 Eier / 4 Fisch / 5 Erdnüsse / 6 Soja / 7 Milch / 8 Schalenfrüchte / 9 Sellerie / 10 Senf / 11 Sesamsamen / 12 Lupine / 13 Schwefeloxid und Sulfit / 14 Weichtiere