

Entweder.....

Unsere Bierempfehlung: Meusel's Landbier 0,33L € 4,80

Vorspeise

Carpaccio vom Ostseelachs, mit Pilzen gefüllt
und Apfel-Wasabi-Schmand 6/7/9/10 € 13,50

Ziegenkäse mit Pinneberger Honig gratiniert, Feldsalat
und Quittenchutney 1/10/13 € 11,50

Suppe

Aufgeschlagene Kürbissuppe mit geräucherter Forelle und Kernöl 1/7 € 7,50

Tagesempfehlung

Heute dies, morgen das, je nach Angebot Tagespreis

Hauptgerichte

Vegane Süßkartoffel- Falafel mit Avocado, Pak Choi, Wildkräutersalat
und Petersilien-Zucchini-Schlonz 1/11 € 14,00

Filet vom Zander mit Steckrüben-Karottenpüree,
Kartoffelkrapfen und Kräutersaitlinge 1/4/7/9/10/13 € 21,50

Rosa gebratener Rücken vom Holsteiner Lamm mit Kürbisspätzle,
Spitzkohl im Baconmantel und Preiselbeeren 1/3/9 € 24,50

Flammkueche mit Brie, Preiselbeeren und roten Zwiebeln 1/13 € 9,50

Sushi Inside out Rollen je 4 St.

Outside fresh Roll € 6,50
Lachs, Gurke, Avocado, Sesammayonnaise, Mango 3

Crispy Duck Roll € 6,50
Gebackene Ente, Preiselbeeren, Rotkohl, Teriyakisauce, Mohn

Spicy Roastbeef € 6,50
Roastbeef, Chillisauce, Salat 11

Surf and Turf Roll € 7,90
Rinderfilet, Garnele, Trüffelmayonnaise, Rucola 1

...oder lieber doch unsere Klassiker

Vorspeisen

Buntes Grünzeug mit Hasel-, Walnüssen, Cashewkernen, Mandeln, Erdnüssen und Croûtons 1/7/10	€ 3,90/6,90
Gurkensalat mit Dill und Champagneressig	€ 4,90
Kleines Hamburger Seemannslabskaus mit Wachtelspiegelei und Gabelrollmops 4	€ 8,50
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 körnigem Senf aus Meusels Mische, Gurkensalat und Bratkartoffeln 1/7/9/10/*	€ 21,00
Kross gebratene Kutterscholle mit buntem Kartoffel-Gurkensalat und Speck 1*/10	€ 19,50
oder mit Büsumer Krabben 1*/10	€ 24,00
Rosa gebratenes Roastbeef vom deutschen Jungbullen mit Bratkartoffeln und Remouladensauce 3/7/*	€ 15,90/19,50
Rib-Eye-Steak von der Holsteiner Färse aus dem 800°C heißen Beefer mit Kräuterbutter, Caesar's salad und Bratkartoffeln 1/3/9/10/13/*	€ 28,50
Krosse Norddeutsche Landente mit Rotkohl, Apfelstampf und gefülltem Kartoffelkloß 1/3/9	€ 24,50
Hausgemachtes Sauerfleisch mit Bratkartoffeln und Preiselbeer-Remoulade 3/9/10*	€ 12,90
Hamburger Seemannslabskaus mit Spiegelei, Rote Bete, eingelegten Gewürzgurken und Gabelrollmops 4	€ 14,50

Pinneburger (auch glutenfrei)

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

Vegiburger (auch glutenfrei)

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

Veganburger (Glutenfrei)

mit schwarzem Bohnenbratling, Zucchini, Tomate, Avocado, Gurken, Paprika, Süßkartoffelpommes und Trüffelmayonnaise 1	€ 14,90
---	---------

(*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