

## Vorspeisen

---

<b>Gefüllte Avocado „Vegan“</b> mit Quinoa, Tomate, Gurke und Wildkräutern	€ 9,50
<b>Gebackene Schnitte vom Freilandhuhn</b> mit sautierten Waldpilzen, krossem Speck, Tomate und Wildkräuter	€ 13,50
<b>Zweierlei Ziegenkäse von „la Cheverie“</b> mit Bete, Moosbeeren, Walnüssen und Zupfsalat	€ 12,50
<b>Fisch Carpaccio Mosaik</b> Lachs, Thunfisch, Schwertfisch mit Limetten, Kaviar und Kräutern	€ 15,50

## Salate

---

<b>Fruchtiger Vorspeisensalat „Vegan“</b> mit Bete, Moosbeeren, Walnüssen und Himbeer-Vinaigrette	€ 7,00
--	--------

<b>Gemischter Salat „Caesar Style“</b> mit Parmesan, Gurken, Tomaten, Radieschen, Pinienkernen und Brotchips	Klein: € 8,00 Groß: € 12,00
---	--------------------------------

### Auf Wunsch auch mit:

Gebratenem Speck	€ 3,00
Tranchen vom Freilandhuhn	€ 5,00
Rinderfiletspitzen	€ 8,00
Pilzen & Zwiebeln	€ 5,50

## Suppen

---

### **Samtsüppchen vom Blumenkohl**

mit gerösteten Kernen und Gartenkräutern

Tasse: € 6,50

Teller: € 9,50

### **Essenz von der Strauchtomate „Vegan“**

mit Kirschtomaten, Oliven und Ravioli von getrockneten Tomaten

€ 9,00

## Hausmannskost

---

### **Auf Meersalz gebackene Big Griller Kartoffel**

mit Kräuterquark und feinem Zupfsalat

#### **wahlweise mit:**

Nordseekrabben

€ 21,00

Tranchen vom Freilandhuhn

€ 15,00

Pilzen & Zwiebeln

€ 15,50

### **Labskaus nach Seefahrer Art**

gekochtes Corned Beef mit Bete, Hering, Spiegelei und Kartoffeln

€ 16,50

### **Nordsee Omelett**

offenes Eier-Omelett mit Krabben, Lachs, jungem Lauch und Kartoffelwürfeln € 16,50

### **Kalbsfleischbällchen „Königsberger Art“**

mit Kapern, Kartoffelmousseline und fruchtigem Salat

€ 15,50

## Hauptgänge

---

<b>Filet vom Seeteufel</b> mit Krustentiersoße, dreierlei Blumenkohl, Karotten und tournierten Kartoffeln	€ 27,00
<b>In Kräuterbutter gebratene Riesengarnelen</b> mit Meeresfrüchten, Zucchiniestreifen und Krustentierravioli	€ 24,00
<b>Im ganzen gebackene Kutterscholle</b> mit Nordseekrabben, Butter, Zitrone, Zwiebelbratkartoffeln und Salat	€ 24,00
<b>Norddeutsches Schweineschnitzel</b> mit Wilstedter Spiegelei, Büsumer Krabben, Worpsweder Bratkartoffeln und Zupfsalat	€ 19,50
<b>Gebratene Entenbrust</b> mit Moosbeeren, Mais, glasierten Möhren, Süßkartoffel und Gnocchi	€ 25,50
<b>Kalbsfilet im Tramezzini Mantel</b> mit kräftiger Jus, confierten Tomaten, Taggiasca Oliven und Aubergine	€ 27,50

## Pasta & Vegan

---

<b>Tagliatelle/Huhn/Gemüse</b> geschwenkte Tagliatelle mit Tranchen vom Freilandhuhn, Pilzen, getrockneten Tomaten, jungem Lauch, Parmesan und Pinienkernen	Klein € 11,50 groß € 17,50
<b>Pappardelle Nudeln mit Lachs</b> Sahnesoße, Erbsen, Zuckerschoten und Tete de Moine	Klein € 13,00 groß € 19,00
<b>Hirse Dinkelsteak „Vegan“</b> Mit Waldpilzen „a la Creme“ und buntem Gemüse	€ 17,00

## Steakkarte

---

*Bestes Rindfleisch für den besten Geschmack. Für unsere Steaks verwenden wir am Knochen gereiftes Rindfleisch höchster Qualität und von ausgesuchten Rinder Rassen.*

<b>Filetsteak vom Pommernrind</b> <i>kräftig marmoriert</i>	min. 200g € 30,00
<b>Rib Eye Steak vom US-Rind</b> <i>Küchenchefs Lieblingsstück</i>	min 300g € 33,00
<b>Lachsfilet</b> <i>auf der Haut gebraten</i>	min. 200g € 17,00
<b>Putensteak</b> <i>die magere Alternative</i>	min 200g € 15,00

**Zu allen Steaks servieren wir Steakbaguette und confierte Ofen-Tomaten**

**Zusätzlich empfehlen wir folgende Beilagen**

### **Dips & Soßen**

Rosmarin Steaksoße,  
BBQ Salsa,  
Kräuterbutter  
Helle Soße mit grünem Pfeffer  
pro Topping € 1,50

### **Beilagen**

Kleiner Salat	€ 4,50	Bratkartoffeln	€ 3,50
Buntes Gemüse	€ 3,50	Baked Beans	€ 2,50
Pommes Frites	€ 3,00	Pilze und Zwiebeln	€ 3,50
Steak House Pommes	€ 3,00	Kartoffel-Senfpüree	€ 3,00
Grillgemüse	€ 4,50	Kartoffel-Schnittlauchpüree	€ 3,00
Ofenkartoffel	€ 5,50		

## Burger & Flammkuchen

---

### **Burger "Rind und Speck"**

medium gegartes Pommernrindfleisch mit Speck-Zwiebel Marmelade, Cheddar Käse, geräucherter Paprika, geschmorten Zwiebeln und Süßkartoffel-Sesambrötchen

€ 16,50

### **Burger „Pulled Chicken“**

hand gezupftes Pulled-Chicken mit Knoblauchmayonnaise hausgemachtem Ketchup, Krautsalat, Speck und Süßkartoffel-Sesambrötchen

€ 16,50

### **Zu unserem Burger empfehlen wir**

Pommes Frites € 3,00

Steak House Pommes € 3,00

### **Flammkuchen Frankreich**

mit Speck, Zwiebeln, jungem Lauch und Creme Fraiche

€ 10,50

### **Flammkuchen Italien**

mit Pesto, Büffelmozzarella, getrockneten Tomaten und Rucola

€ 11,50

### **Flammkuchen Seemannsstyle**

mit Lachswürfel, Krabben, Bete und Gartenkresse

€ 14,50

## Dessert

---

### **Worpsweder Dessert Wiese**

Kreativer Streifzug durch unsere Patisserie mit Schokolade, Eis, Minze, Vanille und Kleinkram

€ 10,00

### **Süßes von Kokos und Mango**

Mit Kokosmousse, gerösteten Flocken, Mango Eis und Frucht

€ 9,50

### **Bremer Klassiker**

Bremer rote Grütze mit Vanilleeis, Vanillesoße, Sahne und Früchten

€ 6,50

## Handgemachtes Eis vom Bauernhof „Wilstedter Milchkontor“

**Kugel € 2,00**

**Sahne € 0,70**

Bitte wählen Sie aus folgenden Sorten:

- Himbeere Zitronenmelisse
- Aprikose Rosmarin
- Ananas Limette
- Schokolade
- Vanille
- Erdbeere Sorbet
- Sahne Kürbis mit Muskatblüte

## Für die Lütten Gourmets

---

### Mag ich Nicht

Schweineschnitzel/Erbsen Möhren Gemüse/Pommes

€ 5,50

### Will ich Nicht

Nudeln/geriebener Parmesan/Bolognese Soße

€ 4,50

### Ich weiß Nicht

Fischstäbchen/Erbsen Möhren Gemüse/Pommes

€ 4,50

### Irgendwas anderes

Geflügelnuggets/Smiley Pommes/Gurkenscheiben

€ 5,50

### Ich habe keinen Hunger

Ein extra Teller, um von den Tellern der Eltern zu naschen

€ 😊

### Natürlich mag ich Eis

Spaghetti Eis Becher/Erdbeersoße/weiße Schokoflocken

€ 4,50

### W-LAN Passwort

unbezahlbar

Sehr geehrte Gäste, bitte beachten Sie, dass die Kinderkarte nur für Kinder bis 12 Jahren gilt