
Lunch

SCHLAGZEILEN | HEAD LINES

Endiviensalat | Backenholzer „Friesisch Blau“ Käse | Walnüsse | Birne
Endives | Frisian blue cheese from Backenholz | walnuts | pear
7,50

broscheks Fischfrikadellen von Heilbutt
Kartoffeln und Büsumer Krabben | Feldsalat | Remoulade
*broscheks halibut fish cakes | potatoes | North Sea prawns | lamb's lettuce |
Remoulade*
8,00

Marschländer Kräutersalat | Putenbruststreifen | Radieschen
Greens | herbs | turkey breast | radishes
7,50

Zwiebelsuppe überbacken | Deichkäse
Baked onion soup | dyke cheese crouton
5,50

Kerbelschaumsuppe | Sesamcracker
Cream of chervil | sesame cracker
5,00

ESSAY`s | ESSAY`s

Kaltes Roastbeef vom Friesisch Ochs | Bratkartoffeln | Remoulade
Cold roast beef of Frisian ox | fried potatoes | Remoulade
14,00

Königsberger Klopse vom Kalb
Kapernsauce | Kartoffelschnee | Rote Bete
Koenigsberger veal meat balls | caper sauce | potato snow | beetroot salad
13,00

Hamburger Pannfisch | Senfsauce | Bratkartoffeln mit Zwiebeln & Speck
Hamburg pan fried fish fillets | mustard sauce | bacon and onion fried potatoes
18,00

150 g Entrecôte Café de Paris | Pommes frites | Grilltomate
150 g Entrecote Café de Paris | French fries | grilled tomato
16,00

Hamburger Schnitzel | Spiegelei | Feldsalat | Kartoffelsalat
Hamburg Schnitzel | fried egg | lamb's lettuce | potato salad
17,00

Wasser 0,25 l

Apollinaris 3,20
Evian 3,20

Alkoholfreie Getränke 0,2 l

Pepsi Cola 3,20
Pepsi Cola Light 3,20
Seven Up 3,20
Granini Säfte 3,20
Ginger Ale 3,20
Bitter Lemon 3,20

Biere, Flasche 0,33 l

Astra Pils 3,50
Gröninger 3,50
Bitburger, alkoholfrei 3,50

Weißer Weine 0,2 l

Weißer Burgunder 7,50
Weingut H. Groh, Rheinhessen

Chardonnay Delle Venezie 4,50
Castellargo, Friaul

Rote Weine 0,2 l

Trollinger & Lemberger 7,00
Weingut Drautz-Able, Württemberg

Flagtree, Red Blend, 4,50
Bodega Del Fin del Mundo
Patagonia, Argentina