

## Suppen

### HELGOLÄNDER HUMMERSUPPE

mit Einlage

**8,90€**

### ZUCCHINISUPPE (VEGAN)

mit Kräutercroutons

**6,90€**

## Kleinigkeiten

### GRÜNER SPARGEL

gratiniert mit Parmesan an Rächerschinken

**16,90€**

### HUMMERKRABBen „KÖBES“

vom Helgoländer Hummer in Knoblauch-Kräuterbutter gebraten

dazu reichen wir Baguette

wahlweise mit 3 Riesengarnelen

**22,50€**

oder mit 5 Riesengarnelen

**30,50€**

### MATJES – „HAUSFRAUENART“

mit Dampfkartoffeln

**16,50€**

## Hauptgänge

### RUMPSTEAK „STRINDBERG“

(mit Zwiebel-Senfkruste)

dazu Bohnenbündchen und eine Beilage nach Wahl

**32,50€**

### ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB

mit Pommes Frites und Preiselbeeren

**26,00€**

### RAGOUT VON GARNELEN UND KRABBen

auf Tagliatelle an einer Gemüse-Julienne

**22,90€**

### GEBRATENES KABELJAUFILLET

auf pürierten Kartoffeln dazu Safransauce

**24,50€**

### EDELFISCHVARIATION „DREIERLEI“

an Tagliatelle mit einer Saucenkombination

**28,50€**

### Beilagen und Extras je Supplement:

Dampfkartoffeln

**4,50€**

Karoffelstampf

**4,50€**

Tagliatelle

**5,00€**

Pommes Frites

**5,00€**

Gurkensalat

**4,50€**

kleiner gemischter Salatteller

**5,50€**

H  
A  
U  
P  
T  
G  
Ä  
N  
G  
E



## DESSERT

### ORIGINAL NEWYORK-CHEESECAKE

mit fruchtigem Topping  
(zB. Mango, Erdbeer, Himbeer oder saisonal)

6,90€

### BICCHIERE DI SOLERO

6,90€

D  
E  
S  
S  
E  
R  
T

