

Vorspeisen, Suppen und Vegetarisches Starters, Soup and Vegetarian

Vegetarische Kartoffelrahmsuppe mit
gerösteten Croutons € 6,20

Vegetarian potato cream-soup with roasted croutons
A,B,D,E,F,J,K,14,15

Hamburger Seemanns Labskaus € 9,50

von der gepökelten Rinderbrust (Probierportion)
mit Spiegelei, sauer eingelegtem Rollmops,
Roter Bete und Gewürzgurke

Traditional Seemanns Labskaus, served with fried egg and
rolled pickled herring, beet root and gherkin (a small order to taste)
G,E,F,H,5,6,9,15,16

Großer knackiger Altländer Gartensalat mit € 9,50

Radieschen, Tomate, Gurken und Sprossen
mit Hausdressing

Big Garden salad with radish, tomato, cucumber, sprout, house dressing
A,B,D,E,F,H,18

...mit gegrilltem Ziegenkäse € 13,50

...with fried goat cheese

A,B,D,E,F,I,L,5,16,18

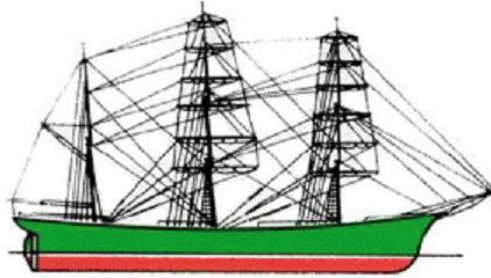
Knackiger lauwarmer Bratkartoffelsalat mit 2 Spiegeleiern € 12,50

Crisp lukewarm salad of fried potatoes with two fried eggs
A,B,D,E,F,H,I,18

Kleiner Beilagensalat € 4,50

Small side salad

A,B,D,E,F,H,18

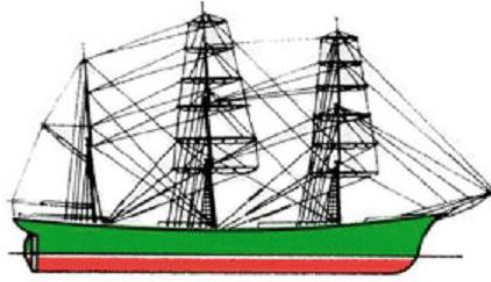


Vom Lande und Meer

Main meet and fish dishes

- Hamburger Seemanns Labskaus** € 18,50
von der gepökelten Rinderbrust
mit Spiegelei, sauer eingelegtem Rollmops,
Roter Bete und Gewürzgurke
Traditional Seemanns Labskaus, Labskaus served with fried egg and
rolled pickled herring, beet root and gherkin
G,E,F,H,5,6,9,15,16
- Schweineschnitzel „Wiener Art“** € 19,50
mit Pommes und Salatbeilage
Pork escalope with pommes frites and a small salad
A,B,D,E,F,H,I,5,15,18
- Schweineschnitzel „Holsteiner Art“** € 22,90
mit zwei Spiegeleiern, Bratkartoffeln und Salatbeilage
Pork escalope with two fried eggs, fried potatoes and a small salad
A,B,D,E,F,H,I,5,15,18
- „Hamburger Pannfisch“** € 20,50
gebratene Fischfilets auf Bratkartoffeln mit
Senfsaatensauce
Traditional Hamburger Pannfisch
Pan fried fish served with pommery mustard seed sauce and
fried potatoes
A,D,E,G,H,15
- Holländische Matjesfilets „Hausfrauenart“** € 16,90
mit Apfel-, Gurken-, Zwiebel- Sauerrahm
dazu Bratkartoffeln
Dutch herring filets „Hausfrauenart“ with apple, cucumber,
onion, sour cream and fried potatoes
A,B,D,E,F,G,H,9,11

Die genannten Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung



Für unsere kleinen Gäste **For the kids**

Kleines Schweineschnitzel € 9,50
mit Pommes Frites
Little pork escalope with French fries
A, D, E

Pommes Frites € 4,50
French fries

Der kleine süße Abschluss **Dessert**

Hamburger Rote Grütze mit Bourbon-Vanilleeis € 5,50
Red fruit jelly with bourbon-vanilla ice cream
A, D, E, 14, 16

Kuchen nach Wahl des Küchenchefs € 4,90
Cakes of the chef's choice

Zusatzstoffe:

1 koffeinhaltig, 2 Benzoesäure, 3 chininhaltig, 5 konserviert, 6 mit Farbstoff, 7 enthält eine Phenylalaninquelle,
8 Brennwert pro 100ml: 1,1kJ (0,26 kcal), 9 mit Antioxidationsmittel, 10 mit Phosphat, 11 mit Süßungsmittel,
12 Fruchtsaftgetränke, 13 Nektar, 14 Stabilisatoren, 15 Geschmacksverstärker, 16 Süßungsmittel, 17 Sulfate (geschwefelt),
18 Stoffe zur Oberflächenbehandlung (gewachst), 19 Nitrit/Pökelsalz, 20 mit Nitrat,
21 geschwärzt

Allergene:

A Glutenhaltig, B Sellerieerzeugnisse, C Krebs-Krustentiere, D Milch-Laktose, E Eier-Erzeugnisse,
F Sojaerzeugnisse, G Fische/Fischsauce, H Senf, I Schwefeldioxid-Sulphit, J Weichtiere, K Nüsse, L Sesam,
M Lupine