

Frühstück

WOCHENENDE & FEIERTAGS: 9-12 h

TIEFBLAU Brötchenkorb mit einem Körner- und einem hellen Brötchen, Eierspeise nach Wahl (gekochtes Ei, Spiegelei oder Rührei), Wurst- & Käsevariation, Frischkäse, Obst, Konfitüre, Nutella & Butter
1 Person **14,90** / 2 Personen **26,90**

TIEFBLAU *Deluxe*

Das Tiefblau-Frühstück mit einem Glas Sekt & Orangensaft, norwegischem Räucherlachs mit hausgemachter Honig-Senf-Sauce & einem Croissant
1 Person **21,90** / 2 Personen **39,90**

SWEATY Ein frisches Croissant mit Butter, Honig und leckerer Konfitüre **8,90**

STYLER Zwei belegte Körnerbrötchenhälften mit Avocado, hausgemachtem Chutney, Salat, Tomato, Sesam & Sprossen **12,90**

FRUTY Früchte, Joghurt, Cerealien, Leinsamen, Granola & Honig **12,50**

RÜHREI & SPIEGELEI Dazu gibt's ein Brötchen & Butter
Natur **9,90**
mit Speckwürfeln **11,90**

Kleine Gerichte

KLEINER GEMISCHTER SALAT **7,80**
frischer knackiger Salat mit leckerem Hausdressing

MARINIERTER SCHAFSKÄSE – GEBACKEN – **14,50**
auf Salatbett mit leckeren Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Oliven und Kräutern, dazu reichen wir Knoblauchbaguette

GARNELEN IM KNUSPERTEIG **11,90**
serviert mit Salatbeilage, Sweet-Chili-Sauce und frischem Baguette

HAUSGEMACHTE CALAMARI **12,90**
frisch ausgebacken, dazu reichen wir selbstgemachten Knoblauch-Dip und frisches Baguette

NORWEGISCHER LACHS – HAUSGEBEIZT – **14,90**
in Gin und rotem Pfeffer eingelegt, auf leckeren Kartoffelpuffer mit Honig-Senf-Sauce und Sour Creme



Bowls

GAMBAS-BOWL 23,90
frisch gebratene Gambas, mit Reis, Möhren, Avocado, Gurke, Kichererbsen, Knoblauch und unserem leckeren Hausdressing

TERIYAKI-LACHS-BOWL 22,90
marinierter & gebratener norwegischer Lachs, Reis, Kirschtomaten, Edamame Bohnen, Avocado, Pak Choi mit leckerer Teriyakisauce und hausgemachtem Dressing

CHICKEN-BOWL 19,90
Hähnchenfilet, Reis, Kirschtomaten, Mais, rote Zwiebeln, Kichererbsen und Gurke mit frischem Basilikum und Hausdressing

SCHAFSKÄSE-BOWL – VEGETARISCH – 18,90
mit Schafskäse, Kirschtomaten, Oliven, Mais, Brokkoli, roten Zwiebeln und Reis, dazu gibt es unser leckeres Hausdressing



Ofenkartoffel

MIT SOUR CREME 9,50

Alle Ofenkartoffeln auch mit
Hähnchen **+ 4,90**
Matjes **+ 5,90**
Räucherlachs **+ 6,90**
Gambas **+ 9,90**



Fischplatte

**KULINARISCHER MIX
VERSCHIEDENER FISCHFILETS**

FRISCH GEBRATEN: Leckeres Lachsfilet, Dorsch, Seelachs, Rotbarsch, Garnelen und 2 Beilagen nach Wahl, serviert mit hausgemachten Saucen wie Remoulade, Senf- und Sweet-Chili-Sauce
2 Pers. **49,90** / 3 Pers. **73,90** / 4 Pers. **95,90**

Hauptspeisen

HOLSTEINER MATJESFILETS 19,90
– NACH HAUSFRAUEN ART –
 mit Äpfeln und Zwiebeln und leckeren Bratkartoffeln* frisch aus der Pfanne

GAMBASPANNE 24,90
 in einer gusseisernen Pfanne serviert, gereicht mit leckeren Oliven, Knoblauch, Kirschtomaten, Olivenöl, Chiliflocken und frischem Baguette

TRAVEMÜNDER FISCHSUPPE 14,90
 reichlich Einlage mit Gamba, Fisch, Gemüse und einem Klecks Schmand, dazu reichen wir Knoblauchbaguette



NORDDEUTSCHER BACKFISCH 19,90
– SELBSTGEMACHT –
 in Bierteig gebacken mit hausgemachter Remouladensauce und leckeren Pommes

LACHSFILET (NORWEGISCHER LACHS) 24,90
 auf der Hautseite gebraten mit leckeren Bratkartoffeln* aus der Pfanne, Mango-Chili-Chutney und frischem Grillgemüse

SCHOLLENFILET
 die zarten Filets servieren wir mit leckerem Gurken-Dill-Gemüse, feinen Salzkartoffeln und hausgemachter Remoulade

Natur 20,90
 „Finkenwerder Art“ mit Speck 21,90
 „Büsumer Art“ mit Nordseekrabben 26,90



GEBRATENES ROTBARSCHFILET 21,90
 serviert mit leckeren Bratkartoffeln* und frischer Remouladensauce

ORIGINAL TRAVEMÜNDER PANNFISCH 22,90
 mit hausgemachter Senfsauce, dazu servieren wir leckeres Grillgemüse und Bratkartoffeln* aus der Pfanne

CURRYWURST 14,90
 mit selbstgemachter fruchtiger Currysauce und frischen Pommes

SCHNITZEL WIENER ART 19,90
 paniertes Schweinerücken, dazu reichen wir frische Pommes und einen gemischten Salat mit leckerem Dressing

SCHNITZEL HAMBURGER ART 20,90
 mit Spiegelei, dazu reichen wir frische Pommes und einen gemischten Salat mit leckerem Dressing

CHEESEBURGER 17,90
 mit Black Angus Patty, zerlaufenem Cheddarkäse, frischer Tomate, Gurke, Zwiebeln, knackigem Salat und BURGERSAUCE, dazu reichen wir Pommes

Tipps Unsere Spezialitäten

SAFTIGES DORSCHFILET GEBRATEN 22,90
 dazu servieren wir Brokkoli, leckere Bratkartoffeln* aus der Pfanne und Senfsauce

WOLFSBARSCHFILET GEBRATEN 23,50
 mit frischem Grillgemüse, Kräuterreis und Sweet-Chili-Sauce

SCHWEINEFILET 21,90
 in einer gusseisernen Pfanne serviert, gereicht mit leckerem Grillgemüse, frischen Bratkartoffeln* und Sauce Hollandaise



* Unsere Bratkartoffeln werden traditionell mit Speck & Zwiebeln zubereitet.

Pasta

PASTA AGLIO E OLIO

mit Knoblauch, Chili und Olivenöl

vegetarisch 12,90

PASTA MIT HAUSGEMACHER TOMATENSAUCE

nach italienischem Traditionsrezept, verfeinert mit Kirschtomaten und frisch geriebenem Parmesan

vegetarisch 11,90

PASTA IN LECKERER SAHNESAUCE

mit knackigem Brokkoli und Kirschtomaten

vegetarisch 13,50

ALLE PASTAGERICHTE AUCH MIT:

Hähnchen + 4,90
gebratenem Lachs + 6,90
Gambas + 9,90

Kinderkarte

NUDELN MIT TOMATENSAUCE

8,90

KINDERSCHNITZEL mit frischen Pommes und Salat

11,50

KINDERBACKFISCH – SELBSTGEMACHT –

Backfisch mit frischen Pommes und Salat

11,50

Extras

PORTION POMMES

4,90

PORTION SALZKARTOFFELN

4,50

PORTION BRATKARTOFFELN

5,50

mit Speck und Zwiebeln

PORTION REIS

4,00

KNOBLAUCHBAGUETTE

4,50

PORTION GRILLGEMÜSE

5,90

KETCHUP ODER MAYONNAISE

0,60

KNOBLAUCHSAUCE oder

2,00

HAUSGEMACHTE REMOULADE

SOUR CREME

2,50

MANGO-CHILI CHUTNEY

3,50

Desserts

HAUSGEMACHTE LECKERE KUCHEN & TORTEN

HAUSGEMACHTE CRÈME BRÛLÉE

5,90

mit karamellisiertem braunen Zucker

WARMER APFELSTRUDEL

8,90

mit Sahne und Vanillesauce

LAUWARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN

7,90

mit Früchten der Saison und Sahne

Tip

Frische wechselnde Desserts:
Schauen Sie gern an unserem Kuchentresen.



info

All unsere Zutaten sind stets frisch zubereitet & kommen, wenn möglich, aus der Region, um unsere einheimischen Bauern zu unterstützen & unseren CO₂-Abdruck zu vermindern.

Bei all unseren Gerichten kann es zu Kreuzkombinationen kommen, sollten Sie Allergiker sein, sprechen Sie uns bitte an.