

# 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, Tomate, 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  
leckeren Grillgemüse und Bratkartoffeln\* aus der Pfanne

**CURRYWURST** 14,90  
mit selbstgemachter fruchtiger Currysauce und  
frischen Pommes

**SCHNITZEL WIENER ART** 19,90  
panierter 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 HAUSGEMACHTER 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

## Tipps

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 CO<sub>2</sub>-Abdruck zu vermindern.

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