



Saisonkarte

Suppen

Tagessuppe

Krabbensuppe

Fischsuppe „Matthias“ mit gebuttertem Schwarzbrot

Vorspeisen und kleine Gerichte

Kleiner gemischter Salat mit Hausdressing und Toast

Matjesfilet auf Schwarzbrot mit Zwiebelringen

Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Nordseekrabben

Krabbenrührei auf Schwarzbrot mit Salatgarnitur

Scampi-Pfanne mit ofenwarmen Baguette

Vegetarische Gerichte

Nudelauflauf mit Blattspinat und Kräuterkäse überbacken

Gebackener Schafskäse mit Paprika-Lauchgemüse und

ofenwarmes Baguette

Kartoffel-Gemüsegratin

Salate der Saison groß

mit hausgemachter Vinaigrette und ofenwarmen Baguette

- mit Putenbruststreifen

- mit Fischfiletstreifen

- mit gegrillten Scampi

Ständig wechselnde Tages-Angebote! Fragen Sie unser Team.

Allergiekarte kann am Tresen eingesehen werden



Saisonkarte

Fleisch-Gerichte

Rumpsteak mit Chimichurikruste,
Pommes frites und Salat

200gr.
300gr.

Sauerfleisch mit hausgemachten Bratkartoffeln, Remoulade,
Gewürzgurken und Rote Beete

Schweineschnitzel „Wiener-Art“ mit Pommes frites
und Saisonsalaten

Penne mit Putenstreifen, Spinat, Kirschtomaten und
geriebenem Parmesan

Steakpfanne „Matthias“ drei Sorten Steaks, Bratkartoffeln und
Zwiebeln, mit würziger Käsesahnesosse überbacken

Spare-Ribs „Klein“ mit Aioli-Baquette
Spare-Ribs „XXL“ mit Aioli-Baquette
wahlweise mit Aioli oder Barbequesosse

Labskaus – Jetzt probieren !

mit Spiegeleiern, Rollmöpsen, Gewürzgurken und Rote Bete
„lütt“ oder „grot“



Saisonkarte

Fisch-Gerichte

Bratheringe, sauer eingelegt, mit Bratkartoffeln,
Rote Beete und Gewürzgurken

Scampi-Pfanne mit ofenwarmen Baguette

Penne mit Knoblauchgarnelen, Spinat, Kirschtomaten und
geriebenem Parmesan

Penne mit Fischfiletstreifen, Spinat, Kirschtomaten

Rotbarschfilet in Eihülle gebraten mit Pommes frites,
gemischten Saisonsalaten und Remouladensoße

Matjesfilets mit einer Apfel-Zwiebelsoße, Bratkartoffeln,
Rote Beete und Gewürzgurken

Kräuterrührei mit Nordseekrabben, Bratkartoffeln
und Salaten der Saison

Scholle „Müllerin Art“ in Butterschmalz gebraten, mit Petersilien-
Kartoffeln und gemischtem Salat

Scholle „Büsumer Art“ mit Nordseekrabben , Bratkartoffeln
und gemischtem Salat

Föhler Fischpfanne, Drei Variationen von Fischfilets auf
Bratkartoffeln, mit Kräuterkäsesoße überbacken

Fischgrillteller „Matthias“ , Zwei Sorten Fischfilets mit
Nordseekrabben, Bratkartoffeln und Salaten der Saison



Saisonkarte

Desserts

Sahniges Vanille-Eis mit Schokoladenglasur und Schlagsahne

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesosse und Schlagsahne

Schmelzende Schokoküchlein mit Schlagsahne

Tagesdessert – fragen Sie uns