

Vorspeisen

Jahreszeitlicher Blattsalat

mit Balsamico Dressing, Tomate, Gurke, Paprika, Croutons
und gehobeltem Parmesan

€ 6,50

wahlweise mit Knoblauch- Garnelen

+6,20

wahlweise mit Hähnchenbruststreifen

+4,80

Garnelencocktail mit hausgemachter Cocktailsauce
auf Eisbergsalat dazu reichen wir frisches Baguette

€ 9,80

Gratinierter Ziegenkäse mit Honig und Thymian an Salatbett
und Himbeere-Balsamico Dressing

€ 9,20

Suppen

Tomatencremesuppe mit Sahne verfeinert

€ 3,90

Hummerschaumsuppe abgeschmeckt mit Weinbrand
und gebratener Garnele

€ 5,90

Rinderkraftsuppe mit Gemüsejuliene und Fleischwürfel

€ 4,90

Für unsere kleinen Seefahrer

Paniertes Fischfilet mit Kartoffelpüree
und Erbsen- Karottengemüse

€ 6,50

Rostbratwürstchen mit Kartoffelpüree

€ 6,50

Schweineschnitzel mit Pommes Frites
und Erbsen- Karottengemüse

€ 6,50

Spaghetti mit Tomatensause und Parmesan

€ 5,50



Kindergerichte für Kinder bis einschließlich 15 Jahre

„Schau ich auf die See, Schau ich in die Ferne...“

Aus dem Meer

Rotbarschfilet in der Eihülle gebraten

auf Paprika-Garnelen-Ragout
mit Spinat und Butterkartoffel

€ 16,90

Scholle in Butter gebraten,
„Finkenwerder Art“ mit Speckstippe
oder

€ 14,90

„Art des Hauses“ mit Garnelen
an lauwarmen Kartoffelsalat

€ 16,90

Gebratenes Kabeljaufilet an Petersiliensauce
Mandel Brokkoli und Butterkartoffel

€ 16,80

Gebratenes Zanderfilet an Krustentierschaum auf Blattspinat
mit Sellerie- Kartoffel- Püree

€ 16,80

Fischgrillteller (Kabeljau, Rotbarsch, Zander)

an Dill-Senf-Sauce mit Bratkartoffeln
und gemischtem Blattsalat

€ 17,20

(Die Gewichtsangaben in unseren Gerichten entsprechen dem Rohgewicht)
(Zusatzstoffe lt. EU-Verbraucherinformationsverordnung LMIV und Allergenen –
entnehmen Sie bitte unserer separaten Speisekarte)

„Land“ Karte

Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“

mit Wiesenchampignons in Rahm, dazu Zuckerschoten
und hausgemachten Rösti

€ 16,20

Wiener Kalbsschnitzel

mit Dill- Gurkensalat und Bratkartoffeln

€ 16,90

Hähnchenbrust mit Basilikumkruste

an Ragout von Zucchini und Tomaten dazu Tagliatelle

€ 16,50

Schweinefiletmedaillons an Champignons in Rahm,
Mandel Brokkoli und Kräuter Drillinge

€ 17,20

Grillteller „Deichgraf“

Medaillon vom Rind, Hähnchenbrust und Schwein dazu
Ofenkartoffel mit Kräuterrahm, Grill Tomate, Kräuterbutter
und gemischtem Blattsalat

€ 19,90

Rumpsteak (Striploin) a la Strindberg

mit Zwiebel - Senf Kruste
dazu Bratkartoffeln und Gemüse des Marktes

180 gr. € 22,50

250 gr. € 27,50

Pfeffersteak (Striploin)

mit Brokkoli, Bratkartoffeln und Pfeffersauce

180 gr. € 21,90

250 gr. € 26,90

Rumpsteak (Striploin)

an geschmorten Zwiebeln, Champignon und Ofenkartoffel
mit Kräuterrahm dazu gemischtem Blattsalat

180 gr. € 23,50

250 gr. € 28,50

Entrecote (Rib-Eye)

mit kleinem Fettaguge, gut marmoriert und zart
Ofenkartoffel mit Kräuterrahm und gemischtem Blattsalat

180 gr. € 21,90

250 gr. € 26,90

Deichgraf Burger vom Lavastein-Grill

Jeder unserer Burger wird mit frischem Eisbergsalat, Zwiebeln, leckeren Tomaten, Gurken und unserer hausgemachten Spezi­alsauce zubereitet.

Wahlweise auch als Black Angus Burger

Unsere Black Angus Burger werden zu 100% aus irischem, reinrassigem Black Angus-Beef hergestellt. Gewürzt sind sie ausschließlich mit etwas Salz und Pfeffer.

Großer Spitzbube

Der klassische Hamburger mit ca. 220 Gramm reinem Beef
wahlweise auch mit würzigem Cheddar € 13,90
als Black Angus Burger ca. 280 Gramm +3,00

Feiges Schaf

Hamburger aus ca. 220 Gramm reinem Beef
mit Schafskäse überbacken und hausgemachter Feigensauce € 14,90
als Black Angus Burger ca. 280 Gramm +3,00

John Wayne

mit ca. 220 Gramm reinem Beef
krosser Bacon und würzigem Cheddar, hausgemachte Röstzwiebeln
und einer rauchigen Barbecue Sauce € 14,90
als Black Angus Burger ca. 280 Gramm +3,00

Chorizo Burger

mit ca. 220 Gramm reinem Beef und spanischen Chorizo,
würzigem Cheddar, tomatisierten Röstzwiebeln
und hausgemachter Burger Sauce € 14,90
als Black Angus Burger ca. 280 Gramm +3,00

Alle Burger werden wahlweise mit Pommes Frites oder Country Potatoes serviert.
Gerne können Sie zu Ihren Burger noch zusätzlich Bacon bestellen € 1,50

(Die Gewichtsangaben in unseren Gerichten entsprechen dem Rohgewicht)
(Zusatzstoffe lt. EU-Verbraucherinformationsverordnung LMIV und Allergenen -
entnehmen Sie bitte unserer separaten Speisekarte)

Vegetarische Gerichte und Pasta

Bunte Tagliatelle mit frischem Rucola, Parmesan, Kirschtomaten und einer Knoblauchnote	€ 9,80
wahlweise mit Knoblauch- Garnelen	+ 6,20
wahlweise mit Hähnchenbruststreifen	+ 4,80
Kartoffel-Gemüse Auflauf mit Brokkoli, Tomaten und Käse gratiniert	€ 9,80
wahlweise mit Knoblauch- Garnelen	+ 6,20
wahlweise mit Hähnchenbruststreifen	+ 4,80
Spaghetti mit Basilikum Pesto und Kirsch Tomaten	€ 9,80
wahlweise mit Chili und Knoblauch- Garnelen	+ 6,20
wahlweise mit Hähnchenbruststreifen	+ 4,80
wahlweise mit Streifen von Rumpsteak (Striploin)	+ 7,20

Desserts

Norddeutsche Rote Grütze und Vanilleeis	€ 4,50
Hausgemachte Rosmarin Creme Brulée mit Traubensalat	€ 4,80
Lauwarmer Brownie mit Pekannüssen und Bourbon Vanilleeis	€ 5,80

Unser Kaffeeangebot von 14.30 bis 17.00 Uhr

Genießen Sie bei einem Stück Kuchen unseren
aromatischen, frisch gebrühten Kaffee.

Kaffee oder Tee, so viel sie mögen und
ein Stück Kuchen oder Torte nach Wahl

€ 5,20

(Die Gewichtsangaben in unseren Gerichten entsprechen dem Rohgewicht)
(Zusatzstoffe lt. EU-Verbraucherinformationsverordnung LMIV und Allergenen -
entnehmen Sie bitte unserer separaten Speisekarte)