



# Snacks

## Herzhaftes

<b>Hausgemachte Tagessuppe</b> mit Brötchen <sup>(1)</sup>	<b>5€</b>
mit Krabben <sup>(C)</sup>	<b>+3€</b>
<b>Beach-Burger</b> Rinderfrikadelle mit Käse im Brötchen Röstzwiebeln, Rukola, Rotkohlsalat, Tomate & Frühlingslauch <sup>(ADEIL)</sup>	<b>8€</b>
<b>Sea-Burger</b> gegrillter Seelachs im Brötchen Remoulade, Röstzwiebeln, Rukola, Rotkohlsalat, Tomate & Frühlingslauch <sup>(DBI)</sup> mit Krabben <sup>(1C)</sup>	<b>8€</b> <b>+3€</b>
<b>Krabbenbrötchen</b> mit Kräuterdipp <sup>(1CDI)</sup>	<b>11€</b>
<b>Matjesbrötchen</b> Dat Grote – 2 große Filets mit Hausfrauensauce und Zwiebelwürfeln <sup>(BAD1)</sup>	<b>6€</b>
<b>Brötchen</b> mit Kochschinken <sup>(1,2)</sup> , Käse <sup>(1,D)</sup> oder Salami <sup>(1,2)</sup>	<b>5€</b>
<b>Strandgemachte Frikadelle</b> mit Senf <sup>(AEIL)</sup>	<b>4€</b>

## Vegetarisches

<b>Beach Bowl</b> mit Kichererbsen, Karotten, Kirschtomaten, Kartoffelsalat, Rotkohl, Rucola, Eisberg, Gurke, Champignons & gerösteten Kernen <sup>(L,A)</sup>	<b>9€</b>
<b>Strandgemachter Ofenkartoffelsalat</b> <sup>(E,L,A)</sup>	<b>4€</b>
<b>Rosmarinkartoffeln</b> mit Schnittlauchdipp <sup>(D)</sup>	Kl. <b>4,50€</b> Gr. <b>7€</b>
<b>Gegrillten Karotten &amp; Rosmarinkartoffeln</b> mit Schnittlauchdipp <sup>(D)</sup>	<b>7€</b>
<b>Gegrillter Feta</b> mit Kirschtomaten und frischen Kräutern <sup>(D)</sup>	<b>8€</b>
<b>Gegrillter Maiskolben</b> mit Olivenöl und Kräutern abgeschmeckt	<b>4€</b>

## Süßes

<b>Frischgebackener Kuchen</b>	<b>3€</b>
<b>Cremige Sahneschnitten</b>	<b>4€</b>
<b>Goldener Milchreis</b> <sup>(D)</sup> mit Früchten der Saison (Erdbeeren, Blaubeeren oder Obstsalat)	<b>6€</b>
mit Sanddorn-Apfelkompott oder Borkumer Roter Grütze	<b>6€</b>
mit Zucker und Zimt	<b>4€</b>
<b>Quarkspeise</b> leicht gesüßt und mit Zitrone abgeschmeckt <sup>(D)</sup> mit Früchten der Saison (Erdbeeren, Blaubeeren oder Obstsalat)	<b>5€</b>
mit Sanddorn-Apfelkompott oder Borkumer Rote Grütze	<b>5€</b>
mit Zucker und Zimt	<b>3€</b>
<b>Borkumer Rote Grütze (vegan)</b> mit Schokomouse	<b>6€</b>

# Speisen



<b>Knuspriger Flammkuchen</b> mit Rucola garniert mit Speck & Frühlingslauch <sup>(D;I;2)</sup>	<b>9€</b>
Feta (Schaf-, und Ziegenmilch) Kirschtomaten & Frühlingslauch <sup>(D;I;)</sup>	<b>11€</b>
<b>Currywurst Deluxe</b> in fruchtiger Currysauce mit feiner Schärfe mit Rosmarinkartoffeln mit Schnittlauchdipp <sup>(ED2)</sup>	<b>9€</b>
mit Ofenkartoffelsalat <sup>(E,L,A2)</sup>	<b>11€</b>
mit Brötchen	<b>8€</b>
<b>Gegrillter Seelachs</b> fangfrisch <sup>(B)</sup>	
mit gegrillten Karotten & Rosmarinkartoffeln mit Schnittlauchdipp <sup>(D)</sup>	<b>15€</b>
mit Ofenkartoffelsalat <sup>(E,L,A)</sup>	<b>13€</b>
<b>Strandgemachte Frikadellen</b> aus frischem Rinderhack mit Rosmarinkartoffeln mit Schnittlauchdipp <sup>(E,L,A,D)</sup>	<b>9€</b>
mit Ofenkartoffelsalat <sup>(E,L,A)</sup>	<b>9€</b>
<b>Räuchermatjesfilet</b> (3 Stk.) auf Hausfrauensauce und Rosmarinkartoffeln <sup>(E,L,A,B,D)</sup>	<b>12€</b>
mit Ofenkartoffelsalat <sup>(E,L,A,B)</sup>	<b>12€</b>
<b>Fangfrischer Fisch - Catch of the Day</b> täglich wechselnde frische Fischgerichte mit passender schmackhafter Beilage, sprechen Sie uns an!	
<b>Frühstücksteller</b> mit Kochschinken, Salami, Käse, hausgemachter Marmelade, Quarkspeise mit Früchten, Butter, hausgemachtem Schnittlauchdipp sowie zwei Baguette-Brötchen <sup>(E,L,D,I)</sup>	<b>8€</b>
wahlweise dazu: ein Hühnerei <sup>(A)</sup> (gekocht, gerührt oder gespiegelt)	<b>2€</b>
mit Speckwürfeln <sup>(2)</sup>	<b>3€</b>
mit Krabben <sup>(1C)</sup>	<b>6€</b>
<b>Große Eierpfanne</b> (gerührt oder gespiegelt) mit zwei Baguettebrötchen mit Frühlingslauch und Tomaten <sup>(A,D,I)</sup>	<b>8€</b>
mit Speck und Frühlingslauch <sup>(A,D,I,2)</sup>	<b>8€</b>
mit ordentlich Krabben <sup>(A,D,I,C)</sup>	<b>18€</b>

Da wir täglich frisch für Sie kochen, können wir grundsätzlich nicht ausschließen, dass Spuren von allen Allergenen in sämtlichen Gerichten zu finden sind.

A: Hühnerei	E: Sellerie	I: Glutenhaltiges Getreide(Weizen)	M: Sojabohnen
B: Fisch	F: Sesamsamen	J: Lupine	N: Weichtiere
C: Krebstiere	G: Schwefeldioxid und Sulfite	K: Schalenfrüchte	1: Leider bekommt man keine frischen Nordseekrabben ohne Konservierungsstoffe
D: Kuhmilch	H: Erdnüsse	L: Senf	2: Nitritpökelsalz