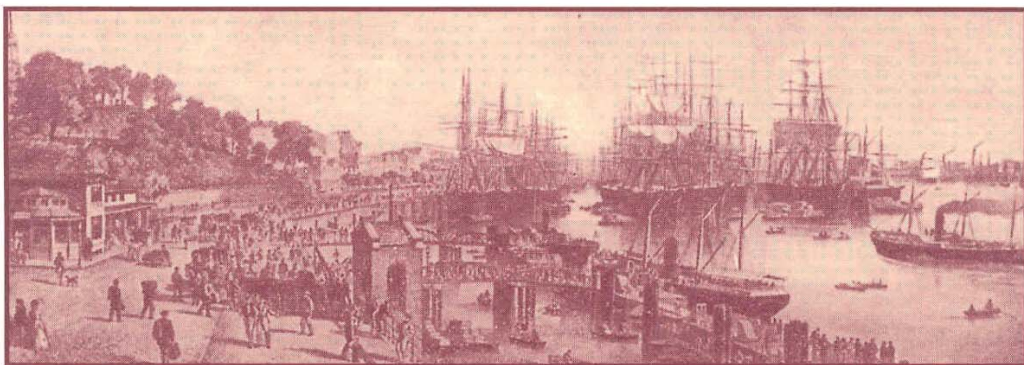


Restaurant
Captain's Dinner
Café



Landungsbrücke ca. 1870-1906



Sehr verehrte Gäste,

wir möchten Sie recht herzlich begrüßen und hoffen, dass Sie sich in unseren Räumen wohl fühlen.

Wir sind stets bestrebt beste Leistung zu bringen und jeden Gast zufrieden zu stellen. Sollte uns jedoch einmal ein Missgeschick unterlaufen so sagen Sie es uns bitte. Wir sind für jeden Hinweis dankbar, der es uns ermöglicht Ihre Wünsche zu erfüllen.

Unsere Fische bekommen wir täglich frisch vom Kutter aus den verschiedensten Fanggebieten. Angefangen bei der Nord- und Ostsee, im Nordatlantik, den Fjorden Skandinaviens bis hin zum Mittelmeerraum. Natürlich auch aus den heimischen Binnengewässern.

Die Fischgerichte, die wir Ihnen in vielen Variationen servieren, werden bei uns stets frisch zubereitet.

Ein kleiner Ernährungshinweis unseres Küchenchefs:
Mindestens 3 Gründe sprechen aus Sicht der Ernährungswissenschaft dafür Fisch zu essen.

Fitnessbewusste Menschen schätzen den Fisch wegen seines hohen Eiweißgehaltes. Seefisch enthält wenig Fett, was für kalorienbewusste Menschen von Interesse ist. Außerdem hat Fisch einen sehr geringen Bindegewebsanteil und ist dadurch leicht verdaulich. Ganz wichtig ist bei Seefisch der hohe Jod-Anteil für unsere Schilddrüsenfunktion. Die Mineralstoffe und Vitamine sind beachtlich. Fetthaltige Fische wie Lachs, Hering und Makrele enthalten mehrfach ungesättigte Fettsäuren, die vorteilhaft für die Gesunderhaltung unserer Blutgefäße sind.

Also merke: „Öfters mal Fisch essen“.

Guten Appetit wünscht Ihnen
Ihr Dieter Ihde und Mitarbeiter

Aus dem Suppentopf

1	Ungarische Goulaschsuppe (hausgemacht)	4,90 €
2	Hamburger Krabbensuppe mit Erbsen, Spargel und Büsumer Krabben	5,90 €
3	Original Hamburger Aalsuppe mit Schwemmkloßchen und Backpflaumen ¹	7,80 €
4	Tomatencremesuppe mit Coutons und Sahnehaube	4,90 €
5	Bouillabaisse Französische Edelfischsuppe	7,80 €

Für den kleinen Hunger

10	Gebratene Scampis mit einem Hauch von Knoblauch auf Rucolasalat und geschmolzenen Kirschtomaten. Dazu Kräuterbaguette und Dressing nach Wahl (American, Joghurt oder Italien)	13,90 €
11	Großer gemischter Chefsalat mit Salaten der Saison, Streifen von gekochtem Schinken und Käse, dazu Kräuterbaguette und Dressing nach Wahl. (American, Joghurt oder Italien)	10,80 €
13	Frische Büsumer Nordsee-Krabben ¹ mit Sauce Remoulade, Schwarzbrot und Butter	14,80 €
52	Große Ofenkartoffel mit Sour Cream und Salatbeilage	8,90 €
	• mit gebratenen Putenstreifen	11,90 €
	• mit geräuchertem Lachs	12,90 €
	• mit Büsumer Krabben	13,90 €

**MENUE IN ENGLISH • CARTA DE MENU EN
CARTE EN FRANCAIS • IDIOMA ESPANOL**



Fleischgerichte

- | | | |
|----|--|---------|
| 19 | Hamburger Sauerfleisch (kalt)
mit Sauce Remoulade, kleiner Salatbeilage und
deftigen Bratkartoffeln | 12,90 € |
| 20 | Holzfäller Steak
kross gebratenes und gut gewürztes Schweinenackensteak
mit Paprikazwiebeln, Kräuterbutter, deftigen Bratkartoffeln
und gemischtem Salat | 13,90 € |
| 21 | Zartes Schweineschnitzel "Wiener Art"
an Sauce Hollandaise mit Gurkensalat und deftigen Bratkartoffeln | 13,90 € |
| 22 | Putenbruststeak
mit Kräuterbutter, gemischtem Salat
und Ofenkartoffel mit Sour Cream | 14,80 € |
| 23 | Ebbe und Flut
Zartes Schweinefiletsteak und Scampispieß an Blattspinat
mit Sauce Hollandaise und deftigen Bratkartoffeln | 15,80 € |

Pasta

- | | | |
|----|--|---------|
| 26 | Spaghetti á la Bolognese
mit Tomaten-Hackfleisch-Sauce | 9,80 € |
| 27 | Grüne Bandnudeln
mit frisch gebratenem Lachs in Kräuter-Rahm-Sauce | 13,90 € |

Vegetarisch

- | | | |
|----|--|---------|
| 29 | Gemüseteller
mit Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise und mit Käse überbacken | 10,90 € |
| 30 | Blumenkohl-Käse-Medallions
an Sauce Provencale mit kleinem Salat | 10,90 € |



Im Fisch steckt Vielfalt

*Lassen Sie Sich von unseren
Fischspezialitäten verwöhnen, die wir täglich
frisch vom Kutter für Sie zubereiten.*

Marinierte Fischspezialitäten

- 40 **Zwei holländische Matjesfilets² "Hausfrauen Art"**
mit Äpfeln, Zwiebeln und Gewürzgurke in einer leichten
Sahnetunke. Dazu reichen wir Salzkartoffeln. 10,90 €
- 42 **Süß-sauer eingelegte Bratheringe**
mit Zwiebelringen und deftigen Bratkartoffeln 11,90 €

Fisch, gedünstet oder aus dem Sud

- 71 **Filet vom Fjord-Lachs, gedünstet**
mit Sahnemeerrettich, zerlassener Butter,
Gurkensalat und Salzkartoffeln 14,90 €
- 74 **Fangfrischer Angelschellfisch**
im Sud gedünstet, mit einer leichten Zitronenbuttersauce,
Gurkensalat und Schwenkkartoffeln 15,90 €
- 77 **Nordischer Fischertopf**
Seelachs, Tilapia, Fjordlachs, Muscheln,
Shrimps und Champignons in Dillsauce mit
Siam-Patna-Reis und Gurkensalat 15,90 €

Extra-Karte für Kinder bis 12 Jahre

Dessert, Kuchen, Eis
finden Sie auf unserer Extra-Karte

Durchgehend warme und kalte Küche
von 11:00 bis 23:00 Uhr



Fisch, frisch aus der Pfanne

44	Hamburger Backfisch (Filet) mit Sauce Remoulade und Kartoffelsalat ^{1,3}	10,90 €
76	Original Hamburger Labskaus (Seemannsgericht) mit Spiegelei, Rollmops ³ , Gewürzgurke und Roter Beete	13,90 €
46	Hamburger Pannfisch Zarte Seelachsfiletstücke in Butter gebraten mit deftigen Bratkartoffeln. Dazu leichte Senfsauce und gem. Salat	14,80 €
47	Seelachsfilet "Büsum" in Butter gebraten, an Krebsrahmsauce mit Büsumer Krabben, gemischtem Salat und Salzkartoffeln	15,90 €
87	Hamburger Lotsenfrühstück 3 Rühreier mit Büsumer Nordsee-Krabben ¹ , deftigen Bratkartoffeln und gemischtem Salat	13,90 €
48	Saltinbocca vom Tilapiafilet Tilapiafilet mit Seranoschinken und Salbei gebraten auf einem Champignon-Tomaten-Gemüse mit Siam-Patna-Reis und gemischtem Salat	15,60 €
49	Captain´s Rotbarschfilet in Butter gebraten, auf Blattspinat mit Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln	14,90 €
51	Captain´s Edelfischteller Filets vom Rotbarsch und Fjordlachs, mit Scampispieß in Butter gebraten mit einem Hauch von Knoblauch an Hummersauce mit gemischtem Salat und Schwenkkartoffeln	16,90 €
55	Filet vom Fjord-Lachs in Butter gebraten auf Blattspinat, mit Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln	14,90 €



56	Nordsee-Ewer-Scholle "Müllerin Art" in Butter gebraten, mit Gurkensalat und Petersilienkartoffeln oder Kartoffelsalat ^{1,3}	14,90 €
57	Nordsee-Ewer-Scholle "Finkenwerder Art" in Speck gebraten, Gurkensalat und Petersilienkartoffeln oder Kartoffelsalat ^{1,3}	14,90 €
58	Nordsee-Ewer-Scholle "Kapitäns Art" in Butter gebraten mit frischen Büsumer Krabben ¹ , Gurkensalat. Dazu Petersilienkartoffeln oder Kartoffelsalat ^{1,3}	17,90 €
79	<u>ab 2 Personen:</u> Edelfischplatte "Spezialität des Küchenchefs" Filets vom Seelachs, Tilapia, Fjord-Lachs, Rothbarsch und Scampispiß in Butter gebraten, mit ganzen Flußkrebse, Hummersauce, Sauce Hollandaise, gemischtem Salat, Petersilienkartoffeln und Kartoffelsalat ^{1,3}	
	á Person	19,80 €

Seniorenteller

31	Filet vom Seelachs, in Butter gebraten, mit Sauce Hollandaise, kleiner Salatgarnitur und Salzkartoffeln oder Kartoffelsalat ^{1,3}	12,90 €
32	Zartes Schweineschnitzel "Jäger Art" mit Champignons in Rahmsauce, kleiner Salatgarnitur und Salzkartoffeln	12,90 €

1 Konservierungsstoffe • 2 Geschmacksverstärker • 3 Süßungsmittel • 4 coffeinhaltig •
5 Antioxidationsmittel • 6 chininhaltig • 7 Farbstoff



Biere

120	Holsten-Pilsener vom Fass	0,3l	3,00 €
121	Holsten-Pilsener vom Fass	0,4l	4,00 €
122	Duckstein vom Fass	0,3l	3,50 €
124	Alsterwasser	0,3l	3,00 €
125	Alsterwasser	0,4l	4,00 €
126	Fl. Hefeweizen hell / dunkel	0,5l	4,50 €
127	Fl. Alt-Bier	0,33l	2,90 €
128	Fl. Holsten alkoholfrei	0,33l	2,90 €
129	Fl. Malzbier ⁷	0,33l	2,90 €

Alkoholfreie Getränke

140	Spezi ^{4,5,7}	0,3l	3,00 €
141	Spezi ^{4,5,7}	0,4l	3,90 €
142	Apfelschorle	0,3l	3,00 €
143	Apfelschorle	0,4l	3,90 €
157	Traubenschorle	0,3l	3,50 €
158	Traubenschorle	0,4l	4,00 €
144	Stilles Tafelwasser	0,25l	2,70 €
145	Mineralwasser	0,25l	2,70 €
146	Coca Cola ^{4,5,7}	0,2l	2,70 €
147	Coca Cola light ^{3,4,5,7}	0,2l	2,70 €
148	Gelbe Brause ^{5,7}	0,2l	2,70 €
149	Weisse Brause	0,2l	2,70 €
150	Apfelsaft	0,2l	2,70 €
151	Schwepes Bitter-Lemon ^{5,6}	0,2l	2,80 €
152	Schwepes Tonic-Water ⁶	0,2l	2,80 €
153	Schwepes Ginger-Ale ⁷	0,2l	2,80 €
154	Orangensaft	0,2l	2,80 €
155	Tomatensaft	0,2l	2,80 €
156	Traubensaft	0,2l	2,80 €

Aperitiv (5cl)

217	Martini rot oder weiss	3,00 €
218	Portwein	3,00 €
219	Sherry Sandemann medium	3,00 €
220	Sherry Sandemann dry	3,00 €
221	Campari (4cl)	3,00 €

Grog

190	Rumgrog mit 4cl Rum	4,80 €
191	Eisbrecher	4,90 €
192	Glühwein	4,50 €
193	Glühwein mit Schuss	4,90 €

Kaffee und Tee

200	Kännchen Bohnenkaffee	3,90 €
201	Kännchen Kaffee Hag (coffeinfrei)	3,90 €
202	Kännchen Schwarzer Tee (Darjeeling)	3,90 €
203	Kännchen Grüner Tee (Asia)	3,90 €
216	Kännchen Tee Rooibos Vanille	3,90 €
204	Kännchen Pfefferminztee	3,90 €
205	Kännchen Früchtetee (Sommerbeeren)	3,90 €
206	Becher Schokolade mit Sahne	3,80 €
207	Espresso	2,40 €
208	Doppelter Espresso	3,60 €
209	Cappuccino	3,20 €
210	Cappuccino mit Amaretto	3,80 €
211	Café au lait	3,50 €
212	Café LatteMacchiato	3,50 €
213	Irish Coffee	4,90 €
214	Phariäer	4,90 €
215	Russische Schokolade	4,90 €

Spirituosen (2cl)

160	Hamburger Kümmel	32%	2,60 €
161	Weizendoppelkorn	38%	2,60 €
162	Küstennebel	22%	2,60 €
163	Bommerlunder	38%	2,60 €
164	Malteser	43%	2,80 €
165	Aalborg Jubiläums Akvavit	45%	2,80 €
166	Linie-Aquavit	41%	3,10 €
167	Wodka Moskovskaya	40%	2,70 €
168	Gorden`s Dry Gin	38%	2,70 €
169	Schwarzwälder Kirschwasser	42%	2,90 €
170	Hansen Rum	40%	2,40 €
171	Weisser Bacardi Rum	40%	2,70 €
172	Underberg	44%	2,60 €
173	Fernet Branca / Menta	42%	2,60 €
174	Pernot	45%	2,80 €
175	Asbach Uralt	38%	2,70 €
176	Southern Comfort	40%	2,90 €
177	Remy Martin Cognac	40%	3,60 €
178	Ballentine`s	40%	2,60 €
179	Jim Beam Kentucky Bourbon	40%	2,60 €
180	Jägermeister	35%	2,40 €
181	Baileys	17%	2,40 €
182	Amaretto Di Saronno	28%	2,40 €
183	Cointreau	40%	3,50 €
184	Grappa	40%	2,80 €
185	Ramazotti	30%	2,80 €



Schoppenweine (0,2l)

Mosel

- 230 Ürziger Schwarzlay
Riesling, halbtrocken-frisch
und fruchtig 4,70 €

Reinhessen

- 231 Niersteiner Spiegelberg
Müller-Thurgau u. Silvaner
halbtrocken, fruchtig-harmonisch 4,80 €

- 232 Westhofener Bergkloster
Blauer Portugieser Weißherbst
milde Fülle, besonders feinfruchtig 4,80 €

Baden

- 233 Pfaffenweiler Batzenberg
Weißer Burgunder, trocken,
kräftig und Körperreich 4,90 €

Franken

- 234 Escherndorfer Fürstenberg
Silvaner, trocken, fruchtig
und gehaltvoll 4,90 €

Italien

- 235 Pinot Grigio Terra Nostra
trocken, fruchtig und elegant 4,70 €

Frankreich

- 236 Vin De Pays Des Côtes Du Tran
Blanc De Blancs, trocken,
schöne Reife, fruchtig, körperreich 4,70 €

- 237 Vin De Pays d'Oc
Merlot, trocken, kraftvoll
und aromatisch 4,70 €

- 238 Weinschorle 3,50 €

Flaschenweine (0,75l)

Mosel

- 240 Traben Trarbacher Kabinett
Riesling, halbtrocken, frische Frucht
und elegante Art 16,50 €

Baden

- 241 Pfaffenweiler Oberdürrenberg
Grauer Burgunder, Kabinett trocken
fruchtiges Bukett und körperreich 18,50 €

Italien

- 242 Pinot Grigio delle Venezie
trocken, feinfruchtig, elegant
und angenehm 16,50 €

- 243 Casa Del Coppiere
Bardolino
trocken-fruchtig, elegant 17,50 €

Frankreich

- 244 Bordeaux Rotwein
Rotspon aus Hamburg
Nach klassischer hanseatischer
Tradition lange im Holzfass
gelagert und zur vollen Reife
gebracht. 19,50 €

- 245 0,7l Mumm-Sekt, trocken 19,50 €

- 246 0,2l Mumm Piccolo, trocken 6,70 €

- 248 0,2l Prosecco Piccolo 6,20 €

Champagner

- 249 Moët & Chandon Brut Impérial 59,50 €

Die Preise verstehen sich inklusive Bedienung, Sektsteuer und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

