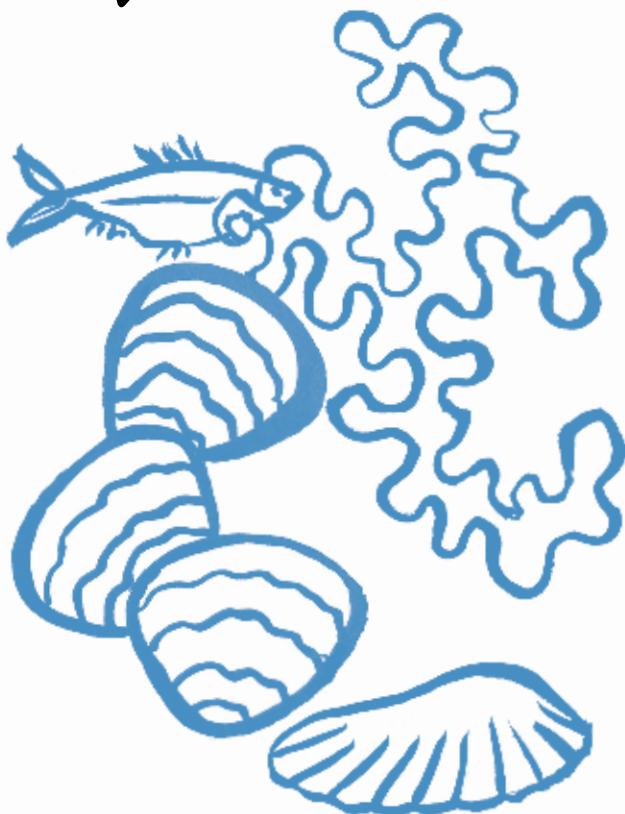




APERITIF

Amrumer Sommersonne

Sekt 0,1 l mit einem Spritzer Campari 7,00

Weißer Portwein

mit Tonic Water 0,15 l 7,00

Sanbitter

alkfreier Bitter mit Soda 0,15 l 6,00

VORSPEISEN

Drei Friesenhappen, gern zum Teilen.

In Spanien heißt sowas Tapas 18,00

Unsere legendäre Fischsuppe

klein 9,50

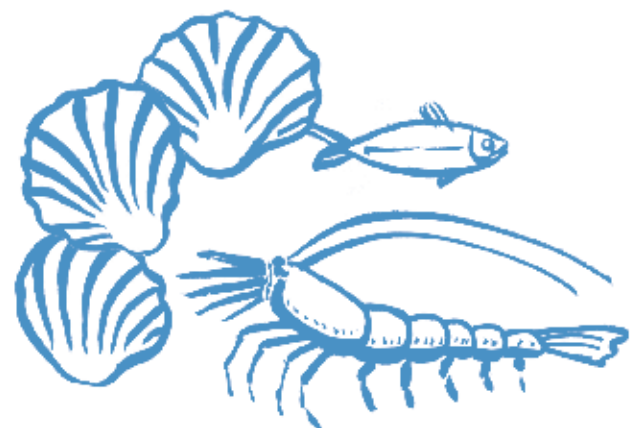
groß 14,00

Bunter kleiner Salat 8,00

mit geraspelttem Ööksensees..... 10,00

Ööksensees, fragen Sie einfach 13,00

Krabbensalat auf Kernebrød .. **TAGESPREIS**



FÜR DEN KLEINEN HUNGER

»Sonne über Amrum«, wahrlich das Gold der Nordsee. Kernebrød von Claussen, dick belegt mit Nordseekrabben.....TAGESPREIS

»Carpaccio Classic« vom Husumer Ox17,00
mit gebratenen Scampi26,00



Das Abendbrot unseres alten Inseldoktors:

Die legendäre **Fischsuppe im Löwentopf**,
dazu hausgemachter **Krabbensalat** auf
Kernebrød vom Bäcker Claussen . . . 26,00

HAUPTSPEISEN

Vegetarischer Pfannkuchen
mit Salatbukett..... 22,00

Gemüseteller mit Käse..... 23,00

Milde Matjesfilets aus der alten Fischerei-
genossenschaft Tönning, mit Friesenrahm und
kleinen Küstenknollen. Dann wissen Sie wieder,
wie Matjes schmecken soll. 22,00



Das schwedische Nationalgericht:
Der eingelegte Brathering. Er wird bei uns im Haus
in der Pfanne gebraten und nach schwedischem
Rezept eingelegt. Mit Preiselbeeren und
Küstenknollen. 22,00

Große Garnelen (man wird ja wohl noch
»Scampi« sagen dürfen!) in Kräuterbutter
gebraten, mit Meersalzflöckchen, Knobidip und
Salatbukett 28,00

»Friesisches Himmelreich« sind
gebratene Fischfilets auf frischem Gemüse
mit Joghurt-Senfsauce 32,00

Das **Alte Amrumer Linsengericht**, mit den besten
Rückenfiletstücken, die uns unser Fischhändler aus
Tönning 3x die Woche anbietet. 31,00

Auch Friesen essen Nudeln! Pasta mit
angeschärfter P.P.-Sauce (Piri Piri) und
gebratenen Garnelen 25,00

Sauerfleisch traditionell, mit Remoulade,
Küstenknollen und Salatbukett 22,00

Roastbeef vom Husumer Ox, rosa gebraten,
kalt aufgeschnitten, mit Remoulade, Küstenknollen
und Salatbukett 27,00

Schnitzel »Friesland« vom Kalb, natur gebraten,
belegt mit Rauchlachs und einem Spiegelei, dazu
Küstenknollen und Salatbukett 33,00

Kalbsteak vom Grill belegt mit Backensholzer
Deichkäse und Tomate, dazu Küstenknollen und
Salatbukett 30,00

Für Kinder braten wir ein kleines Schnitzel von der
Hähnchenbrust in Pakkopenade oder ein nahezu
grätenfreies Fischfilet mit Beilagen. Es gibt auch
süße Pfannkuchen.

Ahoi:

**Mittwoch gibt es Labskaus
nach Wellems Art!**





DESSERTS

Espresso Extravaganza: Espresso
mit einem original Tartufo 8,50

Flüssig, heiß und lecker:

Pharisäer oder 6,90

Eiergrog (schon probiert?) 6,90

Pfannkuchen mit Apfelkompott..... 7,50

Schokoküchlein ...

mit Eis 8,50

mit Beerenauslese (Marens Tipp!).... 12,00

Rote Grütze nach Wellems Rezept

mit flüssiger Sahne, wie früher 7,50

Panna Cotta mit Rote Grütze 8,00

Mini-Dessert:

Veredelter Eierlikör..... 20% alc 5,50

Geeister Espresso

Kaffeelikör und Eis..... 8,00

Der **flüssige Nachtisch:**

Die Beerenauslese vom Pfaffmann,

das Fruchtfeuerwerk 5 cl 7,00

