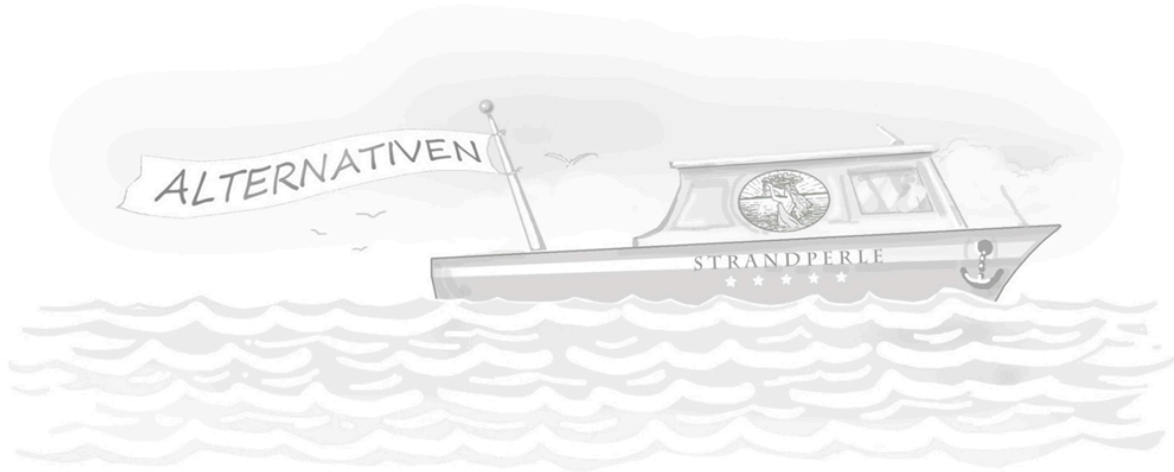




**Gern bieten wir Ihnen folgende Hauptgang-Alternativen im Rahmen Ihrer Halbpension:**

„Matjesfilet „Hausfrauen Art“  
Sauerrahmsauce mit Apfel I Zwiebel I Gurke I Pellkartoffeln oder Landbrot  
(2, 12, 15, M)



\*\*\*\*\*

„Kaltes rosa Roastbeef“  
Mixed Pickles I Remouladensauce I Bratkartoffeln  
(2, 12, 15, A, E, Weizen und -erzeugnisse, M)



\*\*\*\*\*

Serviettenknödel an Mousseline vom Ofenkürbis  
Kernöl I geröstete Kerne  
(A, E, M)

\*\*\*\*\*

„Spaghetti Bolognese oder mit Pesto“  
geriebener Grana Padano  
(A, E, M)



Alle Speisen auch in kleinen Portionen erhältlich

## UNSERE SPECIALS

### ... zur Wildzeit

“Rehkeule aus heimischer Jagd”

in eigenem Saft im Ofen geschmort | Holundersauce | Butterrosenkohl | Serviettenknödel

(14, A, E, M)

33,00 €

\*\*\*\*\*

Hirschkarree mit Kräutern rosa gebraten

Wacholderjus | buntes Herbstgemüse | Kartoffelplätzchen

(14, A, E, M)

41,00 €



### ... ab 2 Personen

Wir bitten um Vorstellung von einem Tag

“Knusprig gebratene Ente aus dem Ofen”

Orangensauce | gefüllter Bratapfel | glasierte Maronen | Butterrosenkohl | Apfelrotkohl  
abgeschmelzte Kartoffelklöße | Petersilienkartoffeln

(7, 14, A, E, F, M)

33,00 € / Person



### ... für 2 Personen

Wir bitten um Vorbestellung von einem Tagen

“Duhner Fischplatte”

jeweils drei gebratene Fischfilets vom Tagesfang  
Garnelen | Jacobsmuschel | Senf- und Krabbensauce | Blattspinat  
mediterranes Gemüse | Rosmarinkartoffeln | Bratkartoffeln

(12, 15, C, D, E, G, I, J, M)

35,00 € / Person





## *Vorspeisen*

“Variation von Nordseekrabben”

Krabbentatar in der Frühlingsrolle | Krabbencocktail | Krabbensalat

Toast und Butter

29,50 €

(2, A, E, M)

\*\*\*\*\*

“Hirsch-Terrine an Portweingelee”

Feldsalat in Walnuss-Vinaigrette | karamellierter Hokkaido

(14, A, E, F, M)

24,00 €

## *Suppen*

“Tomatencremesuppe mit Pesto”

Fruchtige Tomatensuppe mit einem Schuss Sahne aufgemixt | Pesto

(für Veganer lassen wir die Sahne weg)

(M)

12,00 €

\*\*\*\*\*

“Kürbis-Curry-Suppe” mit Safranäpfeln

(14, M)

13,00 €

\*\*\*\*\*

“Wildbouillon” mit Sherry abgerundet | Steinpilzravioli

(14, A, E, M)

13,50 €

## *Vegetarische Gerichte*

“Serviettenknödel an Mousseline vom Ofenkürbis”

Kernöl | gerösteten Kernen

(A, E, M)

23,50 €

\*\*\*\*\*

“Gnocchi in Roquefortsauce”

gegrilltes Mittelmeergemüse | knuspriges Lauchstroh

(A, E, M)

26,00 €

Alle Speisen auch in kleinen Portionen erhältlich



## Fisch

### „Nordseekutterscholle“

mit Kartoffelsalat oder Petersilienkartoffeln  
(2, 14, 15, A, E, M)

wahlweise als:

#### „Müllerin Art“

(M, Milch und -erzeugnisse)  
28,00 €

#### „Finkenwerder Art“

mit Speckstreifen  
(2, M, Milch und -erzeugnisse)  
29,50 €

#### „Büsumer Art“

mit Nordseekrabben  
(2, M, Milch und -erzeugnisse,  
Krebstiere und -erzeugnisse)  
32,00 €

\*\*\*\*\*

### Schollenfilet „Scharhörn“

mit Champignons und Zwiebeln  
(E, Weizen und -erzeugnisse, Milch und -erzeugnisse, M)  
31,50 €

\*\*\*\*\*

### „Limandesfilet in der Eihülle gebacken“

an mediterranem Ofengemüse dazu Gnocchi  
(A, E, Weizen und -erzeugnisse, M, Milch und -erzeugnisse)  
33,00 €

\*\*\*\*\*

### „Duhner Fisch-Burger“

Seelachsfilet im Knuspermantel gebacken im Tigerbun | knackiger Römersalat | würzig süße Gurkenscheiben  
hausgemachte Remouladensauce  
(12, 15, A, E, M)  
15,50 €  
+ Steakhouse-Pommes 3,50 €

\*\*\*\*\*

### Nordsee-Seezunge (mindestens 350 g Rohgewicht) „Müllerin Art“

mit Marktgemüse oder Salat der Saison | Petersilienkartoffeln  
(E, M)

Bitte erfragen Sie den aktuellen Tagespreis bei unseren ServicemitarbeiterInnen

\*\*\*\*\*

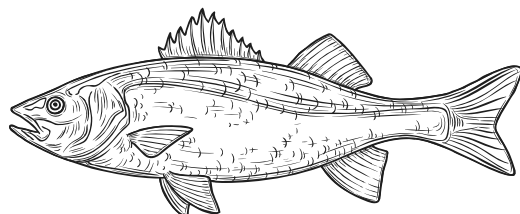
### Fischgericht aus dem „Menü des Tages“

Bitte erfragen Sie den aktuellen Tagespreis bei unseren ServicemitarbeiterInnen

Genießen Sie jeden Freitag von 18:00 bis 21:00 Uhr unser  
traditionelles Fischbuffet  
mit einer Vielzahl von Fischspezialitäten  
für 47,00 € pro Person.

Es erwarten Sie Vorspeisen, Suppe, Hauptgänge,  
sowie Desserts.

Abgerundet wird dieses mit einer Käseauswahl.  
Reservieren Sie für diesen besonderen Abend gerne einen  
Tisch bei uns.





## *Fleisch*

“Unsere traditionelle Riesen-Currywurst á la Strandperle”  
mit hausgemachter Currysauce nach Wahl - scharf oder pikant  
Steakhouse-Pommes

(2, 4, 15)

15,00 €

\*\*\*\*\*

“Kaltes rosa Roastbeef”  
Salatbouquet | Gewürzgurke | Remouladensauce | Bratkartoffeln

(12, A, M)

24,50 €

\*\*\*\*\*

“Wiener Schnitzel vom Kalb”  
Salat der Saison | Bratkartoffeln

(A, E, M)

29,00 €

\*\*\*\*\*

Mit verschiedenen Aromaten marinierte Barbarie Entenbrust  
rosa im Ofen gebraten

Cassisjus | Apfel-Wirsinggemüse | Kartoffelpüree

(14, E, M)

31,50 €

+ 3 gegrillte Riesengarnelen

(Krebstiere und -erzeugnisse)

13,50€

\*\*\*\*\*

“Feines Grill-Trio”  
kleines Rumpsteak | Tornado vom zarten Rinderfilet | saftiges  
Schweinefiletmedaillon | Pfefferrahmsauce oder Steakbutter  
Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln

(6,14, E, M)

39,00 €

+ 3 gegrillte Riesengarnelen

(Krebstiere und -erzeugnisse)

13,50€

\*\*\*\*\*

Fleischgericht aus dem „Menü des Tages”  
(den Tagespreis erfragen Sie bitte bei unseren ServicemitarbeiterInnen)

Alle Speisen auch in kleinen Portionen erhältlich



“Portion Steakhouse-Pommes”

5,00 €

+ Mayonnaise 1,00 €

+ Ketchup 1,00 €

\*\*\*\*\*

“Ceasar Salad”

knackiger Römersalat | gehobelter Parmesan | knusprige Croûtons | Knoblauchdressing

(A, E, I, M)

15,50 €

+ gekochter Schinken und Käsestreifen (4,M) 4,50 €

+ glasierte Putenbruststreifen (B, M) 7,50 €

+ Nordseekrabben (2, 6) 9,00 €

\*\*\*\*\*

“Caprese”

Tomate | Mozzarella | Basilikumpesto | frischer Basilikum

(M)

15,50 €

\*\*\*\*\*

„Strandperlen – Poke Bowl mit Tahini-Sauce“ (vegan)

Pikanter Bulgur | Avocado | Frühlingszwiebeln | Karotten

Edamame | Radieschen | Gurke | Rotkohl | Tahini-Sauce

(B, E, K, M, Weizen und -erzeugnisse)

17,50 €

*wahlweise mit:*

3 sautierten Riesengarnelen

(Krebstiere und -erzeugnisse)

+ 13,50 €

Fetakäse im Brickteig gebacken

(M, Milch und -erzeugnisse)

+ 11,00 €

frischen Nordseekrabben

(2, Krebstiere und -erzeugnisse)

+ 11,00 €



# Schnitzelgenuss für zwischendurch

## **Schweineschnitzel “Holsteiner Art”**

Spiegelei | knusprige Bratkartoffeln



## **Schweineschnitzel “Jäger Art”**

Pilzrahmsauce | Steakhouse Pommes



## **Schweineschnitzel “Paprika”**

Paprika-Tomatensauce | Rosmarinkartoffeln

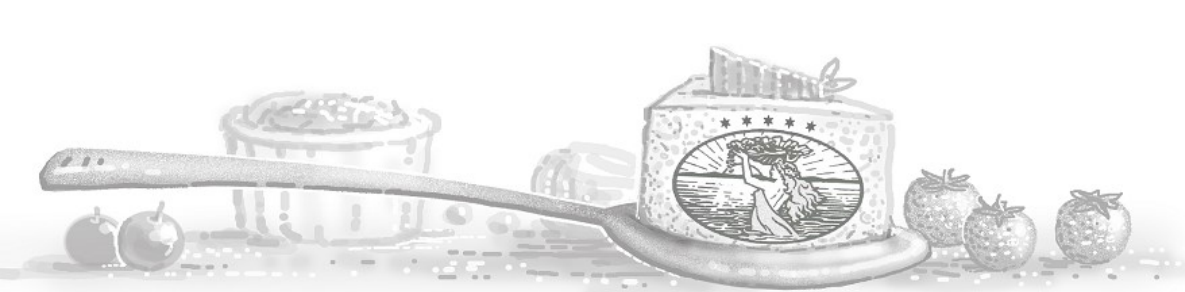


Zu jedem Schnitzelgericht  
servieren wir einen Beilagensalat

je 23,50 €

Alle Speisen auch in kleinen Portionen erhältlich





## *Dessert*

“Crème brûlée von der Tonkabohne”

Zitronentarteeis | Petit Four

(A, E, M)

15,50 €

\*\*\*\*\*

“Zweierlei Schokoladenmousse”

karamellierte Banane | Passionsfrucht-Coulis

(14, A, E, M)

16,50 €

\*\*\*\*\*

„Auswahl von regionalem Rohmilchkäse”

eingelegte Feigen | Birnenchutney

(14, 15, I, M)

18,00 €

\*\*\*\*\*

„Das kleine Dreierlei zum Kaffee”

Praline | Macaron | Petit Four

(1, 14, A, E, F, M)

9,00 €

Wir laden Sie jeden Samstag zu unserem Dessertbuffet ein.

Freuen Sie sich von 18:00-21:00 Uhr auf eine Auswahl von süßen Leckereien, sowie eine Käseauswahl für 15,50 € pro Person



Genießen Sie jeden Freitag von 20:00-22:00 Uhr

Piano-Live Musik mit Uwe Vosteen

in unserer Lobby.

Alle Speisen auch in kleinen Portionen erhältlich





## *Eiskarte*

### „Gemischtes Eis“

Drei Kugeln Ihrer Wahl mit frischen Früchten garniert  
7,50 €

\*\*\*\*\*

### „Eiskaffee oder Eisschokolade“

zwei Kugeln Creme Vanilla I Schlagsahne  
8,00 €

\*\*\*\*\*

### “Biene Maja”

Eine Kugel Eis nach Wahl I frische Früchte I Schlagsahne  
5,50 €

\*\*\*\*\*

### “Orangen-Flip”

Zwei Kugeln Creme Vanilla I Orangensaft I Schlagsahne  
8,00 €

\*\*\*\*\*

### “Baileys Becher”

Je 1 Kugel Maple Walnuts I Creme Vanilla I Espresso Krokant I Baileys  
Schlagsahne I Schokolocken  
11,50 €

\*\*\*\*\*

### Wählen Sie 1 Kugel Mövenpick Eis:

Creme Vanilla I Chocolate Chips I Strawberry Cream  
Citronen Sorbet I Maple Walnuts I Cioccolate Stracciatella I Espresso Krokant  
je Kugel 2,20 €

\*\*\*\*\*

### Eissorten aus der Herstellung der **Cuxhavener Eismanufaktur**:

Haselnuss | Cookies | Malaga | Banane | Waldmeister | Himbeersorbet | Küsten-Sanddorn  
je Kugel 2,20 €

\*\*\*\*\*

Schlagsahne  
1,50 €



# Legende

Alle Gerichte werden, soweit wir das beeinflussen können, aus frischen Zutaten, frei von Konservierungs- und Zusatzstoffen hergestellt.  
Dennoch haben wir es aber noch nicht ganz geschafft:

## Zusatzstoffe

- 1** mit Farbstoff
- 2** mit Konservierungsstoffen
- 3** mit Geschmacksverstärker
- 4** mit Nitritpökelsalz
- 5** mit Nitrat
- 6** mit Antioxidationsmittel
- 7** Sulfite (geschwefelt)
- 8** geschwärzt
- 9** mit Phosphat
- 10** gewachst
- 11** enthält eine Phenylalaninquelle
- 12** enthält Süßungsmittel
- 13** koffeinhaltig
- 14** enthält Alkohol
- 15** mit Säuerungsmittel

## Stoffe, die eine Allergie auslösen können

- A** enthält Hühnerei
- B** enthält Sojabohnen
- C** enthält Fisch
- D** enthält Krustentiere
- E** enthält glutenhaltiges Getreide
- F** enthält Nüsse
- G** enthält Sellerie
- H** enthält Lupine
- I** enthält Senf
- J** enthält Weichtiere
- K** enthält Sesamsamen
- L** enthält Schalenfrüchte
- M** enthält Milchprodukte (Laktose)
- N** enthält Erdnüsse



## Wussten Sie schon...?

Wir beziehen viele regionale Produkte:

Eier vom “Eierhof Heinssen” in Cadenberge

Kartoffeln vom “Hof Trebbin” in Oxstedt

Eis von “Eis-Freude” in Döse

Brötchen von “Itjen” in Sahlenburg

Aufschnitt von der “Fleischerei Busse” in Cuxhaven

Die regionalen Produkte sind mit unserem Wahrzeichen, der Kugelbake, gekennzeichnet.

