



UNSERE SPECIALS

DIE PFIFFERLINGE SIND DA

Frische Pfifferlinge mit Schalotten und frischen Kräutern gebraten | Knoblauchbaguette

(E1, M)
20,00 €

wahlweise mit:

großem sommerlichen Blattsalat
(E1, M)

25,00 €

gegrillter Fjordlachsschnitte
Rosmarinkartoffeln und Salat
(E1, M)

35,00 €

gebackener Ofenkartoffel,
Sourcreme und Salatbouquet
(E, M)

28,00 €

Schweinelenochen rosa gebraten mit Pfifferlinge á la Crème
abgeschmolzter Brokkoli | Spätzle

30,0 €

... ZUR MATJESZEIT

Zwei Matjesfilets zur Wahl:
Sherrymatjes, Kräutermatjes, Aalrauchmatjes oder Bärlauchmatjes

wählen Sie Ihre Zubereitungsart:

Als Salat mit Äpfeln, Zwiebeln und Paprika in Vinaigrette
Vollkornbrot | Butter

(2, 6, 15, E1, M)
23,50 €

Mit Zwiebeln und Salatbouquet
Butterbohnen | Bratkartoffeln

(2, 6, 15, M)
23,50 €

“Neuwerk”
in Sahnesauce mit Dill, Krabben und Whiskey | Pellkartoffeln

(2, 6, 14, 15, M)
36,00 €

“Hausfrauen Art”
in Sauerrahmsauce mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken | Pellkartoffeln

(2, 6, 15, M)
23,50 €

Alle Speisen auch in kleinen Portionen erhältlich



Vorspeisen

“Nordischer Vorspeisenteller”

Nordseekrabben | Matjestatar | Räucherfisch | Bruschetta
Schinken | Ruccola | gehobelter Parmesan
(2, 4, 6, A, E1, M)
25,00 €

“AntiPasti-Variation”

Gegrilltes Gemüse | Oliven in Kräuteröl und Knoblauch eingelegt
mit Frischkäse gefüllte Paprikaglocken | Caprese mit Pesto
(15, M)
19,00 EUR

Suppen

“Tomatencremesuppe mit Pesto”

Fruchtige Tomatensuppe mit einem Schuss Sahne aufgemixt | Pesto
(für Veganer lassen wir die Sahne weg)
(M)
12,00 €

Erbsencremesuppe
mit Taschenkrebsfleisch und frischer Minze
(14, A, D, E1, M)
13,50 €

Rinderbouillon
mit Kaspressknödel
(14, A, E1, M)
13,00 €

Vegetarische Gerichte

“Karottenauflauf an cremigen Erbsen”
mit Rotweinschalotten dazu Kartoffelkrapfen
(14, A, E1, M)
24,00 €

“Polentaschnitten mit Pilzfüllung”
auf Ratatouille
(A, E1, M)
23,00 EUR



Fisch

„Nordseekutterscholle“
mit Kartoffelsalat oder Petersilienkartoffeln
(2, 14, 15, E1, M)

wahlweise als:

„Müllerin Art“

28,00 €

„Finkenwerder Art“
mit Speckstreifen

29,50 €

„Büsumer Art“
mit Nordseekrabben

32,00 €

Schollenfilet „Scharhörn“
mit Champignons und Zwiebeln
(E1, M)
31,50 €

„Limandesfilet in der Eihülle gebacken“
an mediterranem Ofengemüse dazu Gnocchi
(A, E1, M)
33,00 EUR

„Mit Aromaten gebratenes Kabeljau- oder Rotbarschfilet“
auf Rahmspinat mit Butterkartoffeln
(E1, M)
26,00 EUR

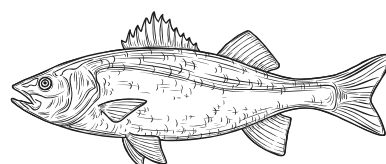
„Nordsee-Seezunge “Müllerin Art”
(mindestens 350g Rohgewicht)
mit Marktgemüse oder Salat der Saison | Petersilienkartoffeln
(E1, M)

Bitte erfragen Sie den aktuellen Tagespreis beim Servicepersonal

„Duhner Fisch-Burger“
Seelachsfilet im Knuspermantel gebacken im Tigerbun
knackiger Römersalat | würzig süße Gurkenscheiben
hausgemachte Remouladensauce
(2, 15, A, C, E1, M)
15,50 €
+ Steakhouse-Pommes 3,50 €

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, E1, M)

29,00 €

“Grillteller Strandperle”

Drei verschiedene Medaillons auf Pfeffersauce

Rotweinschalotten | Bohnen im Speckmantel | Kartoffelgratin

(4, 14, E1, M)

37,00 €

+ 3 gegrillte Riesengarnelen 13,50 EUR

“Rumpsteak vom Weideochsen” (220g)

Ofengemüse | Rosmarinkartoffeln | Steakbutter

(M)

39,00 €

+ 3 gegrillte Riesengarnelen 13,50 €

Fleischgericht aus dem „Menü des Tages”

Bitte erfragen Sie den aktuellen Tagespreis bei unseren ServicemitarbeiterInnen

Alle Speisen auch in kleinen Portionen erhältlich



“Portion Steakhouse-Pommes”

5,00 €

+ Mayonnaise 1,00 € | + Ketchup 1,00 €

“Ceasar Salat”

Knackiger Römersalat | gehobelter Parmesan
knusprige Crôutons | Knoblauchdressing

(A, E1, I, M)

15,50 €

“Caprese”

Tomate | Mozzarella | Basilikumpesto | frischer Basilikum
(M)

15,50 €

„Strandperle – Vegane Poke Bowl mit Tahini-Sauce“

Pikanter Bulgur | Avocado | Frühlingszwiebeln | Karotten
Edamame | Radieschen | Gurke | Rotkohl | Tahini-Sauce

(B, E2, K, M)

17,50 €

“Gebackene Ofenkartoffel mit Sourcreme
und Salat der Saison”

Knackiger bunter Blattsalat in Balsamicodressing
Cherrytomaten | Gurke | Radieschen

(2, 3, 12, 15, B i. Spuren, G i. Spuren, M)

15,50 €

“Großer gemischter Salat der Saison”

wahlweise mit Streifen vom Rind | Pute oder Garnelen
(M)

15,50 €

Geschnetzeltes “Züricher Art”

in Rahmsauce mit Champignons mit buntem Marktgemüse
und Tagliatelle

(6, 14, A, E1, M)

28,00 €

“Duhner Pannfisch”

Drei Fischfilets vom Grill an Gurken-Senfsauce
Brokkoli in Nussbutter | Bratkartoffeln

(2, 14, C, E1, F1, I M)

28,00 €

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

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

+ Nordseekrabben (2, 6) 11,00 €

+ 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 €

+ 1 Aalrauchmatjesfilet (6) 6,00 €

+ Räucherlachsstreifen 7,00 €

+ Nordseekrabben (2) 11,00 €

+ Rinderstreifen 10,00 €

+ Putenstreifen 7,50 €

+ Ganelen 13,50 €

Alle Speisen auch in kleinen Portionen erhältlich



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

“Marzipan - Crème brûlée”

Orangencoulis | Orangensorbet | Zitronen Petit-four

(1, A, E1, M)

15,50 €

“Dunkles Schokoladenmousse”

Mango-Sorbet | Wiener Streusel | frische Früchte

(14, A, E1, M)

14,50 €

“Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern”
mit weißem Schokoladeneis und Kirschen

(A, E1, M)

16,50€

„Auswahl von regionalem Rohmilchkäse”
rote Trauben | geröstete Nüsse | Fruchtsenf

(F2, I, M)

18,00 €

„Das kleine Dreierlei zum Kaffee”

Praline | Macaron | Petit Four

(1, 14, A, E1, F1, 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



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 aus unseren Mövenpick Eissorten:

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 €



Erdbeerkarte

Portion frische deutsche Erdbeeren
6,50 €

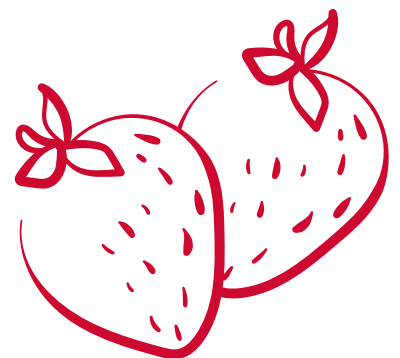
Portion frische deutsche Erdbeeren mit Schlagsahne
8,00 €

Frische deutsche Erdbeeren mit Vanilleeiscreme
8,70 €

Frische deutsche Erdbeeren „Verpoorten“
mit Maple-Walnut Eis und Eierlikör
10,70 €

Frische deutsche Erdbeeren „Kids“
Erdbeereiscreme mit kleine Portion frische Erdbeeren und Schlagsahne
7,50 €

Portion 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
- E1** enthält glutenhaltiges Getreide aus Weizenmehl
- E2** glutenhaltiges getreide aus Hartweizen
- F1** enthält Nüsse aus der Haselnuss
- F2** enthält Nüsse aus der Walnuss
- 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.

