

Suppen

Süßkartoffel-Möhrensuppe
mit Räucherlachsstreifen



Husumer Krabbensuppe²
mit Sahnehaube



Kleinigkeiten

Laugenbrezel



- mit Butter
- mit Käse überbacken



Ofenkartoffel

mit Salatbeilage und Sour Cream



- mit Matjesfilet nach Nordischer Art**

- mit geräuchertem Tofu



- mit Räucherlachs



Salate der Saison

mariniert in French Dressing mit Joghurttopping



Kleiner Beilagen Salat

mit Gurken, Karotten, bunten Blattsalaten und Cherrytomaten

Großer Salatteller



mit Gurken, Karotten, Cherrytomaten, Krautsalat, bunten Blattsalaten, roten Zwiebeln und Brot

- mit Hirtenkäse
- mit gegrillter Maishähnchenbrust
- mit gegrilltem Lachsfilet
- mit frischen Nordseekrabben²



Fisch

Husumer Pannfisch

Gebratenes Rotbarschfilet auf Senfsaatsoße
mit Bratkartoffeln und buntem Salat

Schollenfilet Husumer Spezial

Gebratenes Schollenfilet im Kartoffelmantel überbacken,
mit geröstetem Bacon und Gurkensalat

Fisch Grillteller

Filet von Scholle, Lachs und Rotbarsch vom Grill mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel
mit Sour Cream und Salatgarnitur

Flammkuchen

Elsässer Art

Sour Cream, Bacon und rote Zwiebeln

Vegetarisch

Sour Cream, Cherrytomaten, rote Zwiebeln, Hirtenkäse und Rucola

Braumeister Art

Crème fraîche, Pulled Pork, Kartoffelwürfel und Lauchzwiebeln



Unsere Steaks

Kleiner bunter Salat   Baguette  Aioli  Kräuterbutter  

Frisico Schweinekotelett

Heimisches Rumpsteak

Filetsteak vom Galloway Rind

Schaschlik

von Schweinenacken und Rumpsteak mit frischer bunter Paprika, Speck und Zwiebeln

Lammhüfte

Filet von der Maishähnchenbrust






Grillteller

Medaillons von Rumpsteak, Frisico Schweinerückensteak, Lammhüfte, Maishähnchenbrustfilet & Bierbratwurst

Beilagen statt Baguette

- ½ gebackene Kartoffel mit Sour Cream  
- Steakhaus Pommes
- Bratkartoffeln
- Spätzle  
- Süßkartoffel-Gnocchi  

Warme Soßen

- Pfeffersoße 
- Champignonrahmsauce  
- Sauce béarnaise  

Klassiker

Hallig Brot

Nordseekrabben² auf gebuttertem
Vollkornbrot mit 2 Spiegeleiern und Salatgarnitur
• mit Bratkartoffeln



BIO Kalbsbratwurst

mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Senf



Schmorhaxe vom Frisco Schwein

in Dunkelbier geschmorte Schweinehaxe
mit Speck-Sauerkraut und Salzkartoffeln



Hausgemachte Spätzle

mit geriebenem Käse, Zwiebeln
und Salatgarnitur



Original Husumer Bier-Currywurst

mit hausgemachter Currysoße, gebratenen
Zwiebeln und Pommes frites



Spare Ribs

mit Honig-Mandarinensoße,
Kräuterbaguette und Salatbeilage



Schnitzel

Paniert mit Bratkartoffeln und Salatbeilage
Frisico Schwein
BIO Kalb



Brauhaus Newcomer

„Rostbratel“

Mit Husumer Bier maribiertes Nackensteak vom Frisco Schwein
mit geschmorten Zwiebeln und Bratkartoffeln



Malzschwein

Rückensteak mit einer Malzkruste überbacken,
dazu gestovtes Gemüse und Kartoffelrösti



Überbackene Zucchini

Mit Tofu-Gemüseragout gefüllt und mit Deichkäse gratiniert,
dazu Cherrytomaten und Süßkartoffelgnocchi



Haus Burger

Klassisch

Burger vom Grill mit Salat, Gurke, Tomate, roten Zwiebeln, Bacon und
Käse in einem Dinkel Brötchen mit unserer Spezialsoße



Galloway Rind

Hausgemachtes Pulled Pork

BIO Kalb

- mit Steakhaus-Pommes

Burger ohne Brot

Burger vom Grill mit Deichkäse überbacken auf Rucola
mit Bacon, roten Zwiebeln, Tomate und Gewürzgurke



Galloway Rind

Hausgemachtes Pulled Pork

BIO Kalb

- mit Steakhaus-Pommes

Dessert

Hausgemachte Beerengrütze
mit Mohn-Vanillesoße



Eisparfait vom hausgemachten Bierlikör
auf Fruchtsoße mit Schlagsahne



Kleine Käseauswahl vom Hofgut Backensholz
mit Weintrauben, Brot und Butter



Kugel Eis

• Portion Sahne



Spuren von folgenden Allergenen können nicht ausgeschlossen werden: Glutenhaltiges Getreide, Krustentiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Schwefeldioxid und Sulphite, Lupinen und Weichtiere.

2) Konservierungsstoffe