

Vorspeisen

Gebeizter Lachs „Art des Hauses“

mit Honig-Senf Mayonnaise, Kräuteröl, Salat und Kartoffelrösti

10,80 €

Ziegenkäsetaler im Speckmantel

mit hausgemachter Vinaigrette, Salat und Baguette

10,20 €

„Sack Kartoffeln“

gebackene Drillinge in Nordseesalzkruste mit Leinölquark

6,80 €

Suppen

Husumer Krabbensuppe

mit Krabben und Dillsahne

8,90 €

Rinderkraftbrühe vom Galloway

mit Fleischklößchen und Gemüsestreifen

6,80 €

Togessuppe

täglich wechselnde Suppe

5,40 €

Salate

Salat „Deichkäse“

mit gehobeltem Deichkäse, karamellisierten Nüssen, hausgemachter Vinaigrette und Baguette

16,40 €

Eiderstedter Surf & Turf

mit Steakstreifen vom Galloway, Krabben, hausgemachter Vinaigrette und Baguette

21,80 €

Salat Ziegenkäse

mit hausgemachter Vinaigrette und Baguette

16,40 €

Salat Zander

mit hausgemachter Vinaigrette und Baguette

17,80 €

Gemischter Beilagensalat

klein

5,40 €

groß

8,40 €

Fisch

Husumer Pannfisch

mit gebratenem Zanderfilet, Seelachsfilet, Schollenfilet in Eihülle, Dijonsensauce, gemischtem Salat und Bratkartoffeln

19,40 €

Schollenfilet in Eihülle

mit Sauce Hollandaise, gemischtem Salat und Salzkartoffeln

16,80 €

Gebrotenes Zanderfilet

mit Kartoffelstampf und kleinem Salat

18,80 €

Scholle „Finkenwerder Art“

mit gebratenem Speck, zerlassener Butter, gemischtem Salat und Salzkartoffeln

22,80 €

Scholle „Büsumer Art“

mit Krabben, gemischtem Salat und Salzkartoffeln

26,80 €

Vegetarisch und Vegan

Haubarg Bowl

mit karamellisiertem Ziegenkäse, Kartoffelrösti, Knoblauchsauce, Cous Cous, Kräuteröl, Salat, Gurke, Tomate, Rote Beete und Baguette

18,60 €

Gemüsecurry

mit Reis

14,80 €

Pasta mit Pesto

mit Cherrytomaten

13,80 €

Spezialitäten vom Rind

Rinderfilet vom Galloway

mit Kräuterbutter, Pfannengemüse aus Simonsberg und Rosmarinkartoffeln

30,80 €

Rumpsteak vom Galloway (200g)

mit Kräuterbutter, gebratenen Champignons, Zwiebeln und Bratkartoffeln

29,80 €

Rumpsteak vom Galloway (300g)

mit Kräuterbutter, gebratenen Champignons, Zwiebeln und Bratkartoffeln

39,80 €

Geschmorte Ochsenbäckchen

mit Dunkelbiersauce, frittierten Zwiebelringen und Kartoffelgratin

30,00 €

Burger

Simons-Burger

mit 200g saftig gegrilltem Gallowayhack, gebratenem Speck, Spiegelei, gehobeltem Deichkäse, Knoblauchsauce, Salat, Gurke, Tomate und Pommes

15,90 €

Wilde Ziege

mit 200g saftig gegrilltes Gallowayhack, karamellisiertem Ziegenkäse, Speck, Knoblauchsauce, Salat, Gurke, Tomate, Zwiebeln und Pommes

14,90 €

Der Gesunde

mit gebratenem Gemüse aus Simonsberg, gehobeltem Deichkäse, Humus, Knoblauchsauce, Rucola, Gurke, Tomate und Süßkartoffelpommes

13,90 €

Nordfriesisches Lamm

Hauborg Lammteller

mit gebratenem Lammchop, Lammbrotwurst, geschmorte Lammkeule, Bratensauce, gebratenem Gemüse aus Simonsberg und Rosmarinkartoffeln

34,80 €

Geschmorte Lammhaxe

mit Bratensauce, Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln

26,80 €

Lammkeule

mit Bratensauce, Speckbohnen und Kartoffelgratin

24,80 €

Spezialitäten vom Schwein

„De geele Köm Pfonne“ mit Krabben

mit gebratenen Schweine-Medaillons, Krabben, Champignons, Zwiebeln, Kirschtomaten, Frühlingslauch, Köm und Salzkartoffeln

32,80 €

Gebratene Schweine-Medaillons

mit Bratensauce, Champignons-Zwiebeln und Bratkartoffeln

24,80 €

Schnitzel „Wiener Art“

mit Salat und Bratkartoffeln

18,60 €

Friesenschnitzel

mit Krabben, Spiegelei, Salat und Bratkartoffeln

23,80 €

Regionales

Matjes „Hausfrauenart“

mit Salat und Bratkartoffeln

16,80 €

Brathering „Süß-Sauer“

mit Remoulade, Salat und Bratkartoffeln

16,40 €

Labskaus

mit Spiegelei, Essiggurke und Matjes

19,40 €

Hausgemachtes Sauerfleisch

mit Senf, Remoulade, Zwiebeln, Salat und Bratkartoffeln

17,40 €

Hauborgplatte

mit Matjesfilet, Brathering, Krabben, Sauerfleisch, Spiegelei und Bratkartoffeln

22,80 €

Halligbrot

mit Krabben, Spiegelei und Salat auf Schwarzbrot

20,80 €

För de Lütt

Kleines Schnitzel

mit Salat und Pommes

7,50 €

Fischstäbchen

mit Salat und Kartoffelstampf

7,50 €

Schollenfilet in Eihülle

mit Sauce Hollandaise, Salat und Salzkartoffeln

7,50 €

Nudeln

mit Tomatensauce

6,50 €

Kartoffelrösti

mit Apfelmus

6,90 €

Dessert

Crème Brûlée

mit frischen Beerenfrüchten

8,50 €

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern

mit Vanilleeis und Früchten

7,60 €

Rote Grütze

mit Vanillesauce und Sahne im Glas

6,50 €

Gebackene Apfelringe

mit Vanilleeis und Früchten

7,60 €

Eis

Nordstrander MUKU Eis

gemischtes Eis (Erdbeere, Schokolade, Vanille)

4,00 €

Kugel Eis nach Wahl

Schokolade, Vanille, Erdbeere, Haselnuss, Eierlikör, Pfefferminz, Cookies, Kokos, Schlumpf (Blau)

1,50 €

Extras

Portion Sahne	warme Schokoladensauce	warme Kirschen	Bunte Streusel	Smarties	Eierlikör
0,60 €	1,50 €	2,50 €	1,00 €	1,50 €	2,00 €

Eis

Klüten-Köm-Becher

Schokoladeneis, Eierliköreis, Vanilleeis, mit Sahne und Eierlikör

6,50 €

Coupe Danmark

3 Kugeln Vanilleeis, mit warmer Schokoladensauce und Sahne

6,00 €

Nussknacker

1 Kugel Vanilleeis, 2 Kugeln Haselnusseis, mit Nusskrokant, Karamellsauce und Sahne

6,00 €

Friesenbecher

3 Kugeln Vanilleeis, mit Pflaumenmus, Blätterteig und Sahne

6,50 €

After Eight

2 Kugeln Pfefferminzeis, 1 Kugel Schokoladeneis, mit Sahne und After Eight

6,00 €

Monstereis

1 Kugel Cookieseis, 1 Kugel Schlumpf (Blau), mit bunten Streuseln, Smarties und Sahne

4,00 €

Schwedenbecher

3 Kugeln Vanilleeis, mit Apfelmus, Sahne und Eierlikör

6,50 €

Kokosbecher

3 Kugeln Kokoseis, mit Sahne und Kokosraspeln

6,50 €