



Januar Karte

Suppe

**Husumer Krabbensuppe
mit Krabben, Dillsahne
8,90 €**

**Blumenkohl-Creme-Suppe
Hackbällchen- Kräuteröl
6,40 €**

Vorspeise

**Gebeizter Lachs
mit Honig-Senf-Dill, Salat und Kartoffelrösti
10,80 €**

**Ziegenkäsetaler im Speckmantel
mit hausgemachter Vinaigrette, Salat
10,20 €**

dazu reichen wir Baguette

Hauptgerichte

**Geschmorte Ochsenbäckchen, Honig-
Rosmarinjus, Süsskartoffelchips,
Kartoffelstampf
30,00 €**

**Lammrücken mit Pfannengemüse
und Kartoffelstampf
33,70 €**

**Rumpsteak vom Galloway, Pfannengemüse
Kroketten und Sauce Hollandaise
200 g 29,80 €
300 g 39,80 €
400 g 49,80 €**

**Gebackener Rinderbraten,
Honig-Rosmarinjus, Pfannengemüse und
Kroketten
24,60 €**

**Scholle „Finkenwerder Art“ mit Speck,
Salzkartoffeln, Salat
22,80 €**

**Scholle „Büsumer Art“ mit Krabben,
Salzkartoffeln, Salat
26,80 €**

**Husumer Pannfisch, mit gebratenem Dorschfilet,
Seelachs, Schollenfilet in Eihülle, Senfsauce,
Salat und Bratkartoffeln
18,90 €**

**Gebratenes Zanderfilet,
Rosenkohl-Speckstampf, Süsskartoffelchip
22,80 €**

**Schnitzel „Wiener Art“
mit Bratkartoffeln und Salat
16,80 €**

**Friesenschnitzel
mit Krabben, Spiegelei, Bratkartoffeln
und Salat
22,80 €**

Haubarg Burger

**200 g saftig gegrilltes Gallowayhack, mit Speck,
Salat, Gurke, Tomate, Ziegenkäse,
Knoblauchsauce, Spiegelei,
Zwiebelkirschmarmelade und Pommes
23,80 €**

Vegetarisch

Grünes Gemüse Thai Curry

**selbstgemachte Falafell, heimisches Gemüse
und Reis
16,50 €**

Haubarg Bowl

**karamellisierter Ziegenkäse, Kartoffelrösti,
Cous Cous, Knoblauchsauce, Salat, Gurke,
Tomate und Rote Beete
16,80**

Dessert

**Verschleiertes Bauernmädchen
geschichtet mit Sahne, karamellisiertes
Schwarzbrot, Apfelmousse, Himbeeren**

7,60 €

Creme Brulee

8,50 €

Kinderteller

**kleines Schnitzel
dazu Salat und
Pommes**

7,20 €

**hausgemachte Fischstäbchen
dazu Salat und
Kartoffelpüree**

7,20 €

**Kartoffelrösti
mit Apfelmus**

6,90 €