

Sehr verehrte Gäste,

wir möchten Sie recht herzlich begrüßen und hoffen, dass Sie sich bei uns wohl fühlen.

Wir sind stets bestrebt beste Leistung zu bringen und jeden Gast zufrieden zu stellen. Sollte uns jedoch einmal ein Missgeschick unterlaufen so sagen Sie es uns bitte. Wir sind für jeden Hinweis dankbar, der es uns ermöglicht Ihre Wünsche zu erfüllen.

Unsere Fische bekommen wir täglich frisch vom Kutter aus den verschiedensten Fanggebieten.

Anfangen bei der Nord- und Ostsee, im Nordatlantik, den Fjorden Skandinaviens bis hin zum Mittelmeerraum. Natürlich auch aus den heimischen Binnengewässern.

Die Fischgerichte, die wir Ihnen in vielen Variationen servieren, werden bei uns stets frisch zubereitet.

Ein kleiner Ernährungshinweis unseres Küchenchefs:
Viele Gründe sprechen aus Sicht der Ernährungswissenschaft dafür Fisch zu essen.

Fitnessbewusste Menschen schätzen den Fisch wegen seines hohen Eiweißgehaltes. Seefisch enthält wenig Fett, was für kalorienbewusste Menschen von Interesse ist. Außerdem hat Fisch einen sehr geringen Bindegewebsanteil und ist dadurch leicht verdaulich.

Ganz wichtig ist bei Seefisch der hohe Jod-Anteil für unsere Schilddrüsenfunktion. Die Mineralstoffe und Vitamine sind beachtlich. Fetthaltige Fische wie Lachs, Hering und Makrele enthalten mehrfach ungesättigte Fettsäuren, die vorteilhaft für die Gesunderhaltung unserer Blutgefäße sind.

Also merke: „Öfters mal Fisch essen“.

Guten Appetit wünscht Ihnen
Ihr Dieter Ihde und Mitarbeiter



Captain's Dinner



Captain's Dinner

Besuchen Sie uns im Internet:
www.captainsdinner.de

Extra-Karte für Kinder bis 12 Jahre

**Dessert, Kuchen, Eis
finden Sie auf unserer Extra-Karte**

**Menue in English • Carte en Francais
Carta de menu en idioma espanol**

**Bei Fragen zu den Allergenen sprechen Sie bitte unser
Servicepersonal an**

**Durchgehend warme und kalte Küche
von 11:00 bis 22:00 Uhr**

1 Konservierungsstoffe • 2 Geschmacksverstärker • 3 Süßungsmittel • 4 coffeinhaltig •
5 Antioxidationsmittel • 6 chininhaltig • 7 Farbstoff

Suppen

- | | | |
|---|---|--------|
| 1 | Ungarische Gulaschsuppe (hausgemacht) | 5,90 € |
| 2 | Hamburger Krabbensuppe
mit Erbsen, Spargel und Büsumer Krabben ¹ | 7,50 € |
| 4 | Tomatencremesuppe
mit Croutons und Sahnehaube | 5,50 € |
| 5 | Bouillabaisse
Französische Edelfischsuppe | 7,50 € |

Für den kleinen Hunger

- | | | |
|----|---|---------|
| 10 | Großer gemischter Salat
mit Salaten der Saison mit Kräuterbaguette
und Dressing nach Wahl (American, Joghurt oder Italien) | 9,90 € |
| 11 | • dazu gebratene Putenstreifen | 12,90 € |
| 13 | Frische Büsumer Nordsee-Krabben¹
mit Sauce Remoulade, Schwarzbrot und Butter | 15,80 € |
| 50 | Große Ofenkartoffel
mit Sour Cream und kleiner Salatbeilage | 7,50 € |
| 52 | • dazu gebratene Putenstreifen | 10,90 € |
| 54 | • oder frische Büsumer Krabben ¹ | 14,50 € |

Seniorenteller

- | | | |
|----|---|---------|
| 31 | Filet vom Seelachs, in Butter gebraten,
mit Sauce Hollandaise, kleiner Salatgarnitur und
Salzkartoffeln oder Kartoffelsalat ^{1,3} | 12,90 € |
| 32 | Zartes Schweineschnitzel "Jäger Art"
mit Champignons in Rahmsauce, kleiner Salatgarnitur
und Salzkartoffeln | 12,90 € |



Captain's Dinner

Marinierte Fischspezialitäten

- 40 **Zwei holländische Matjesfilets 2 "Hausfrauen Art"**
mit Äpfeln, Zwiebeln und Gewürzgurke in einer leichten
Sahnetunke. Dazu reichen wir Petersilienkartoffeln 11,90 €
- 42 **Süß-sauer eingelegte Bratheringe**
mit Zwiebelringen und deftigen Bratkartoffeln 12,90 €

Fisch gedünstet

- 71 **Filet vom Fjord-Lachs, gedünstet**
mit Sahnemeerrettich, zerlassener Butter,
Gurkensalat und Petersilienkartoffeln 14,90 €

Fisch frisch aus der Pfanne

- 44 **Hamburger Backfisch (Filet)**
mit Sauce Remoulade und Kartoffelsalat ^{1,3} 10,90 €
- 76 **Original Hamburger Labskaus (Seemannsgericht)**
mit Spiegelei, Rollmops ³, Gewürzgurke und Roter Beete 14,50 €
- 46 **Hamburger Pannfisch**
Zarte Seelachsfiletstücke in Butter gebraten mit deftigen
Bratkartoffeln. Dazu leichte Senfsauce und gem. Salat 14,80 €
- 47 **Seelachsfilet "Büsum"**
in Butter gebraten, an Krebsrahmsauce mit Büsumer Krabben¹,
gemischtem Salat und Petersilienkartoffeln 16,50 €



- 87 **Hamburger Lotsenfrühstück**
3 Rühreier mit Büsumer Nordsee-Krabben¹,
deftigen Bratkartoffeln und gemischtem Salat 13,90 €
- 48 **Zanderfilet "Provencale"**
in Butter gebraten und mit Champignons, Paprika, Zwiebeln
und Zucchini auf geschmelzten Tomaten. Dazu Petersilienkartoffeln
und einen gemischtem Salat 14,80 €
- 49 **Rotbarschfilet "Amsterdam"**
in Butter gebraten, auf Blattspinat
mit Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln 14,90 €
- 55 **Filet vom Fjord-Lachs**
in Butter gebraten auf Blattspinat, mit Sauce Hollandaise
und Petersilienkartoffeln 14,90 €
- 56 **Nordsee-Ewer-Scholle "Müllerin Art"**
in Butter gebraten, mit Gurkensalat und
Petersilienkartoffeln oder Kartoffelsalat^{1,3} 14,90 €
- 57 **Nordsee-Ewer-Scholle "Finkenwerder Art"**
in Speck gebraten, Gurkensalat und
Petersilienkartoffeln oder Kartoffelsalat^{1,3} 15,90 €
- 58 **Nordsee-Ewer-Scholle "Kapitäns Art"**
in Butter gebraten mit frischen Büsumer Krabben¹, Gurkensalat.
Dazu Petersilienkartoffeln oder Kartoffelsalat^{1,3} 17,90 €
- 51 **Captain's Edelfischteller**
Filets vom Zander und Fjordlachs, mit Scampispieß
und ganzem Flusskrebs mit einem Hauch von Knoblauch
in Butter gebraten an Krebsrahmsauce mit gemischtem Salat
und Petersilienkartoffeln 17,90 €



Captain's Dinner

Fleischgerichte

- 19 **Hamburger Sauerfleisch (kalt)**
mit Sauce Remoulade, kleiner Salatbeilage und
deftigen Bratkartoffeln 12,90 €
- 20 **Holzfäller Steak**
kross gebratenes und gut gewürztes Schweinenackensteak
mit Paprikazwiebeln, Kräuterbutter, deftigen Bratkartoffeln 13,90 €
- 21 **Zartes Schweineschnitzel "Wiener Art"**
mit Gurkensalat und deftigen Bratkartoffeln 14,90 €
- 23 **Ratsherrenteller "Alter Elbtunnel"**
3 zarte Medaillons von der Schweinelende, nappiert
mit Zwiebeln und Champignons in Rahmsauce. Dazu gehören
deftige Bratkartoffeln 15,80 €

Pasta

- 26 **Spaghetti á la Bolognese**
mit Tomaten-Hackfleisch-Sauce 9,80 €
- 27 **Spaghetti „Frutti di Mare“**
mit verschiedenen Fischfilets, Seawater Garnelen
und Miesmuscheln in Tomatensauce 13,90 €

Vegetarisch

- 30 **Blumenkohl-Käse-Medallions**
mit Champignons, Paprika, Zwiebeln und Zucchini in Tomatensauce 11,50 €



Captain's Dinner

Biere

120	Holsten-Pilsener vom Fass	0,3l	3,30 €
121	Holsten-Pilsener vom Fass	0,4l	4,10 €
122	Duckstein vom Fass	0,3l	3,60 €
124	Alsterwasser	0,3l	3,30 €
125	Alsterwasser	0,4l	4,10 €
126	Fl. Hefeweizen hell / dunkel	0,5l	4,60 €
123	Fl. Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	4,60 €
127	Fl. Alt-Bier	0,33l	3,10 €
128	Fl. Holsten alkoholfrei	0,33l	3,10 €
129	Fl. Malzbier 7	0,33l	3,10 €

Alkoholfreie Getränke

140	Spezi ^{4, 5, 7}	0,3l	3,20 €
141	Spezi ^{4, 5, 7}	0,4l	3,90 €
150	Apfelsaft	0,2l	2,90 €
163	Apfelsaft	0,4l	4,20 €
142	Apfelschorle	0,3l	3,20 €
143	Apfelschorle	0,4l	3,90 €
156	Traubensaft	0,2l	2,90 €
183	Traubensaft	0,4l	4,20 €
157	Traubenschorle	0,3l	3,30 €
158	Traubenschorle	0,4l	4,00 €
154	Orangensaft	0,2l	2,90 €
172	Orangensaft	0,4l	4,20 €
174	Orangensaftschorle	0,3l	3,30 €
176	Orangensaftschorle	0,4l	4,00 €
144	Stilles Tafelwasser	0,25l	2,80 €
145	Mineralwasser	0,25l	2,80 €
130	Stilles Tafelwasser	0,70l	7,20 €
131	Mineralwasser	0,70l	7,20 €
146	Coca Cola ^{4, 5, 7}	0,2l	2,80 €
147	Coca Cola light ^{3, 4, 5, 7}	0,2l	2,80 €
148	Gelbe Brause ^{5, 7}	0,2l	2,80 €
149	Weißer Brause	0,2l	2,80 €
151	Schweppes Bitter-Lemon ^{5, 6}	0,2l	2,90 €
152	Schweppes Tonic-Water 6	0,2l	2,90 €
153	Schweppes Ginger-Ale 7	0,2l	2,90 €
155	Tomatensaft	0,2l	2,90 €

Aperitiv

217	Martini rot oder weiß	5cl	3,50 €
218	Portwein	5cl	3,50 €
219	Sherry Sandemann medium	5cl	3,50 €
220	Sherry Sandemann dry	5cl	3,50 €
221	Campari	4cl	3,50 €

Kaffee und Tee

200	Kännchen Bohnenkaffee	3,90 €
201	Kännchen Kaffee Hag (coffeinfrei)	3,90 €
202	Kännchen Schwarzer Tee (Darjeeling)	3,90 €
203	Kännchen Grüner Tee (Asia)	3,90 €
216	Kännchen Tee Rooibos Vanille	3,90 €
204	Kännchen Pfefferminztee	3,90 €
205	Kännchen Früchtetee (Sommerbeeren)	3,90 €
206	Becher Schokolade mit Sahne	3,80 €
207	Espresso	2,60 €
189	Espresso Macchiato	2,90 €
208	Doppelter Espresso	3,80 €
209	Cappuccino	3,20 €
210	Cappuccino mit Amaretto	3,90 €
211	Cafe au lait	3,60 €
212	Cafe Latte Macchiato	3,60 €
213	Irish Coffee	4,90 €
214	Phariäer	4,90 €
215	Lumumba	4,90 €

Spirituosen (2cl)

160	Hamburger Kümmel (Helbing)	32%	2,90 €
161	Weizendoppelkorn	38%	2,70 €
162	Küstennebel	22%	2,70 €
164	Malteser	43%	2,90 €
165	Aalborg Jubiläums Akvavit	45%	2,90 €
166	Linie-Aquavit	41%	3,10 €
167	Wodka Moskovskaya	40%	2,80 €
168	Gorden`s Dry Gin	38%	2,80 €
169	Schwarzwälder Kirschwasser	42%	2,90 €
170	Hansen Rum	40%	2,50 €
171	Weißer Bacardi Rum	40%	2,80 €
173	Fernet Branca / Menta	42%	2,80 €
175	Asbach Uralt	38%	2,80 €
177	Remy Martin Cognac	40%	3,60 €
178	Ballentine`s	40%	2,80 €
179	Jim Beam Kentucky Bourbon	40%	2,80 €
180	Jägermeister	35%	2,60 €
181	Baileys	17%	2,50 €
182	Amaretto Di Saronno	28%	2,50 €
184	Grappa	40%	2,80 €
185	Ramazotti	30%	2,80 €

Grog

190	Rumgrog mit 4cl Rum	4,80 €
191	Eisbrecher	4,90 €
192	Glühwein / mit Schuss	4,50 € / 4,90 €

Schoppenweine (0,2l)

230	Mosel , Ürziger Schwarzlay Riesling, halbtrocken-frisch und fruchtig	4,70 €
231	Reinhessen , Niersteiner Spiegelberg Müller-Thurgau u. Silvaner halbtrocken, fruchtig-harmonisch	4,80 €
232	Westhofener Bergkloster Blauer Portugieser Weißherbst milde Fülle, besonders feinfruchtig	4,80 €
233	Baden , Pfaffenweiler Batzenberg Weißer Burgunder, trocken, kräftig und Körperreich	4,90 €
234	Franken , Escherndorfer Fürstenberg Silvaner, trocken, fruchtig und gehaltvoll	4,90 €
235	Italien , Pinot Grigio Terra Nostra trocken, fruchtig und elegant	4,70 €
236	Frankreich, Vin De Pays Des Côtes Du Tran Blanc De Blancs, trocken, schöne Reife, fruchtig, körperreich	4,70 €
237	Vin De Pays d'Oc Merlot, trocken, kraftvoll und aromatisch	4,70 €
238	Weinschorle	3,50 €

Flaschenweine (0,75l), Sekt, Champagner

240	Mosel , Traben Trarbacher Kabinett Riesling, halbtrocken, frische Frucht und elegante Art	16,50 €
241	Baden , Pfaffenweiler Oberdürrenberg Grauer Burgunder, Kabinett trocken fruchtiges Bukett und körperreich	18,50 €
242	Italien , Pinot Grigio delle Venezie trocken, feinfruchtig, elegant und angenehm	16,50 €
243	Casa Del Coppiere Bardolino trocken-fruchtig, elegant	17,50 €
244	Frankreich , Bordeaux Rotwein Rotspon aus Hamburg. Nach klassischer hanseatischer Tradition lange im Holzfass gelagert Und zur vollen Reife gebracht.	19,50 €
245	0,7l Mumm-Sekt, trocken	19,50 €
246	0,2l Mumm Piccolo, trocken	6,70 €
248	0,2l Prosecco Piccolo	6,20 €
249	Moet & Chandon Brut Impérial	59,50 €

Die Preise verstehen sich inklusive Bedienung, Sektsteuer und gesetzlicher Mehrwertsteuer.