

• SPEISEKARTE •

• SUPPEN •

GURKENKALTSCHALE 6€
Senfkörner | Buttermilch
mit
marinierten Krabben 10€

NORDSEE FISCHSUPPE 9€
Fenchel | Kartoffel | Safran | Knoblauch

als HAUPTGANG 18€

• VORSPEISEN & SALATE •

KÄSEAUFWAHL VON KOBER 14€
Nüsse | Chutney

AUFSTRICHPLATTE 9€
dreierlei Aufstriche | Oliven | Kapern | Brot

ANTIPASTI MISTI 18€
Wurst | Käse | Gemüse

CONFIERTE JAKOBSMUSCHELN 19€
grüner Spargel | Blumenkohl | Erdnuss

ROH MARINIRTER MATJES
"CEVICHE STYLE" 13€
Olivenöl | Staudensellerie | roter Zwiebel
Limettensaft | Gurke

• VEGAN WIELICH • BURRATA & TOMATEN 12€
Kapern | Pesto | Tomatenvinaigrette

BEEF TATAR - HANDGESCHNITTEN -
VON DER SCHLESWIG-HOLSTEINER FÄRSE
Toast | gesalzene Butter
140g 17€
200g 22€

• VEGANARISCH • CAESAR SALAT 10€
Parmesan | gepökeltes Eigelb
dazu
gebratene Hühnerbrust 7€
marinierte Krabben 10€
gebratener Tagesfisch 12€

• VEGAN WIELICH • LIGHTHOUSE SALAT 10€
Schafskäse | Wassermelone | Minze | Balsamico

• HAUPTSPESIEN •

SCHWEINERIPPEN "ST. LOUIS CUT" 18€
Ofenkartoffeln | Mais | BBQ

STEIRISCHES BACKHENDERL 18€
(BRUST U. AUSGELÖSTE KEULE)
Kartoffel & Feldsalat | Kürbiskernöl

ZÜRCHER GESCHNETZELTES 22€
Spätzle | Champignons | Karotten

KABELJAU 22€
Erbse | Risotto | Pilze

IM GANZEN GEBRATENE MAKRELE 19€
Knoblauch Baguette | Beilagensalat | Kräuteröl

PIFFERLINGSRAGOUT 16€
MIT KNÖDEL
Beilagensalat

HAUSGEMACHTE PASTA
Speck | Parmesan | Eigelb 13€
oder

Tomate | Aubergine | Kapernblätter | Knoblauch
Artischocken | mit 5 gebratenen Garnelen 20€

AUS UNSEREM RÄUCHEROFEN

GANZE MAKRELE 14€

LACHS 13€

HEILBUTT 15€

dazu gibt es eingelegtes Gemüse,
Brot und einen Beilagensalat

• FLEISCH •

inclusive 1 Sauce

ENTRECÔTE STEAK 24€
von der Holsteiner Färse | 300g

RINDERFILET 26€
von der Holsteiner Färse | 250g

TOMAHAWK 22€
vom Duroc Schwein | 400g

• SAUCEN & AIOLI •
3€ pro Sauce & Aioli

Trüffeljus
Pfefferrahmsauce
BBQ Sauce
Trüffel-Aioli
Zitronen-Aioli
Kräuterbutter

• BEILAGEN •

4€ pro Beilage

Gebratene Waldpilze
Krusprige Fries
Ofenkartoffel mit Estragonschmand
Spätzle
Knödel
Glaciertes Gemüse
Beilagensalat
Kräuter- & Knoblauchbrot

• KIDS •

TOMATENCREMESUPPE 5€

HAUSGEMACHTE NUDELN
Carbonara 7€
oder
Tomatensauce 6€
oder
Butter 5€

GEBRATENE HÜHNERBRUST 10€

mit Kartoffelpüree und Gemüse

KARTOFFELPÜREE UND GEMÜSE 5€

KLEINES BACKHENDERL 8€
mit Pommes

• DESSERT •

PFIRSICH MELBA 9€
Mousse | Mohn | Joghurt

QUARKMOUSSE & ZITRUS-
FRUCHTSALAT 8€

MANGO & KOKOS 10€
weisse Schokolade | Eis

SORBETTI 7€
mit Vodka oder Gin

#LANDGANGBÜSUM
#LANDGANGLICIOUS

LANDGANG

RESTAURANT



• GETRÄNKEKARTE •

• SPRITZIG •

Tiziano	7,50€
Lighthouse Secco Belsazar White Soda Rosmarin Zitrone	
Aperol Spritz	7,50€
Lighthouse Secco Aperol Soda Orange	
Hugo	7,50€
Lighthouse Secco Holunder Minze Limette	
Lighthouse Blossom	7,50€
Belsazar Rosé Cherry Blossom Tonic Beeren	

Lighthouse Secco	0,1l Glas 0,75l Flasche	5,00€ 34,00€
Ohlig - Pfalz/Deutschland		
Prosa Rosé		5,00€ 34,00€
Meinklang - Neusiedlersee/Österreich		
Taittinger Brut Réserve	0,375l 0,75l Flasche	49,00€ 90,00€
Taittinger - Champagne/Frankreich		
Taittinger Brut Prestige Rosé		59,00€ 120,00€
Taittinger - Champagne/Frankreich		

• BIER VOM FASS •

Jever	0,3l Glas 3,50€	0,4l Glas 4,50€
Alster	0,3l Glas 3,50€	0,4l Glas 4,50€
Braufactum Progusta IPA		0,3l Glas 4,50€
Hövels		0,3l Glas 3,50€
Büble Weizen		0,5l Glas 4,90€

• STÖRTEBEKER BRAUMANUFAKTUR •

Übersee Pils	0,33l Flasche	3,50€
Atlantik Ale		4,00€
Schwarz Bier		4,00€
Frei-Bier alkoholfrei		3,50€
Bernstein Weizen-Frei alkoholfrei	0,5l Flasche	4,90€

• WASSER •

Landgang Tafelwasser	Flatrate	4,00€
Still Sprudel		
Waterfront Ebbe Flut	0,33l Flasche 0,75l Flasche	2,90€ 6,50€
Selters		8,50€

• SÄFTE •

Van Nahren 0,2l Glas	
Apfelsaft von Streuobstwiesen Frambozen Rhabarber	3,00€
Roter Johannesbeernektar Dornfelder Traubensaft	3,50€
Schorle Apfel oder Rhabarber 0,5l Karaffe	4,50€
Schorle Johannisbeere oder Dornfelder Traubensaft 0,5l Karaffe	5,00€

• LIMONADE •

fritz	3,00€
0,2l Kola Kola ohne Zucker Limo Orange Limo Zitrone Mischmasch	
Lemonaid 0,33l	4,00€
Limette Blutorange Ingwer Maracuja	

• FAIRTRADE •

Espresso	2,50€
Doppelter Espresso	4,00€
Espresso Macchiato	3,00€
Pot Filterkaffee	3,00€
Cappuccino	3,50€
Latte Macchiato	4,00€
Milchkaffee	4,00€
<i>Flavour: Karamell Haselnuss Vanille</i>	0,50€

Hafermilch und laktosefreie Milch auf Wunsch verfügbar!

• KAFFEESPEZIALITÄTEN •

Pharisäer	6,00€
Hansen Rum Kaffee Sahne	
Tote Tante	6,00€
Hansen Rum Heiße Schokolade Sahne	
Irish Coffee	6,00€
Roe&Co Irish Whiskey Kaffee Sahne	

• HOT CHOCOLATE •

Fair Trade Bio - Hot Chocolate	4,00€
<i>mit Sahne</i>	4,50€



• WEIN - WEISS •

2018 Grauburgunder „Heimathafen“ QbA trocken	0,1l Glas 0,75l Flasche	4,00€ 28,00€
Weingut Dr. Köhler - Rheinhessen/Deutschland		
2018 Riesling Maikammer Kirchenstück		4,50€ 31,00€
M. Schädler - Steffen Mugler - Pfalz/Deutschland		
2018 Grüner Veltiner Steinberg		5,00€ 34,00€
Weingut Fritsch - Wagram - Österreich		
2018 Gelber Muskateller DAC		7,00€ 39,00€
Temet - Südsteiermark - Österreich		
2015 Vermentino Maremma DOC "Ballarino"		5,50€ 38,00€
Tenuta Valdonica - Toskana/Italien		

• WEIN - ROSÉ •

2018 Rosé Roberta	0,1l Glas 0,75l Flasche	4,00€ 28,00€
Domaine des Féraud - Provence/Frankreich		

• WEIN - ROT •

2017 Blauer Zweigelt	0,1l Glas 0,75l Flasche	4,50€ 31,00€
Weingut Anita&Hans Nittnaus - Neusiedlersee/Österreich		
2018 Barbera D'Asti Loreto		5,00€ 34,00€
Tenuta Molino - Piemont/Italien		
2016 Zinfandel Lodi Old		5,50€ 38,00€
Ravenswood Wine Estate - Kalifornien/USA		
2017 Chianti Terre di Corzano DOCG		6,00€ 41,00€
Tenuta Corzano e Paterno - Toskana/Italien		

• LÜTTEN •

Helbing Kümmel	2cl	2,50€
Jubiläums Aquavit		3,00€
Nonino il Moscato Grappa		6,00€
Berta Tre Soli Tre Grappa		9,00€
Zieglers Edelbrände		
Williams Birne Alte Zwetschge Waldhimbeere		7,00€
Wildkirsche No. 1		12,00€
Rochelts Edelbrände		
2008 Gravensteiner Apfel		16,00€
2008 Basler Kirsche		23,00€
2006 Quitte		18,00€
2012 Wachauer Marille		22,00€

