



Suppen und Vorspeisen

Roquefort - Lauchsuppe	4,20
Suppe von Birnen, Bohnen und Entenbrust	4,20
*Krabbensuppe	4,80
Fischsuppe nach Bouillabaisse Art mit Nordseekrabben, Scampi und Lachs	5,50
Sautierte Jacobsmuscheln auf Gurkenragout	8,50
Hausgeräucherter Elchrücken auf Blattsalat mit Preiselbeeren	12,50
Scampi Zingaraunser Klassiker mit Kräutern, Mais und Chili in Creme fraiche	12,50
Vorspeisenteller: Schinken von Reh, Hirsch und Gams auf Blattsalat mit Preiselbeeren	12,50

* mit Konservierungsstoffen

Restaurant „Deichgraf“ im Hotel Arlau Schleuse



Regionale Gerichte:

Hausgeräucherter Katenschinken auf Schwarzbrot	7,50
Königsberger Klopse mit Tagesgemüse und Salzkartoffeln	9,80
Saure Rippen dazu Salatteller und Bratkartoffeln	9,80
Kohlroulade mit Specksauce und Salzkartoffeln	9,80
Abendbrotplatte mit Aufschnitt, Käse und Schinken	10,50
Paniertes Schweineschnitzel mit Tagesgemüse und Pommes frites	12,80
Halligbrot: Schwarzbrot mit Nordseekrabben und Spiegelei	13,50
Entenbraten in Rotweinsauce dazu Apfel-Rotkohl und Salzkartoffeln	15,80
Wildbraten mit Preiselbeeren in Rotweinsauce dazu Apfel-Rotkohl und Salzkartoffeln	16,80

Vegetarische Gerichte:

Gerne, auf Anfrage.



Fischgerichte:

Nordsee-Scholle „ Büssumer Art“
mit Speck und Krabben
dazu frischer Salat und Salzkartoffeln 15,80

Lachsfilet vom Grill mit Sauce Bernaise,
frischem Salat und Salzkartoffeln 15,80

Zanderfilet gebraten auf Krabbensauce
mit frischem Salat und Salzkartoffeln 16,80

Fischgrillteller:
verschiedene Fischfilets mit Sauce Bearnaise,
frischem Salat und Salzkartoffeln 16,80

Fischtopf nach Bouillabaisse-Art mit Baguette und Knoblauchsauce dazu Gartensalat 17,50

Krabben-Rührei mit Salatteller
und Salzkartoffeln 18,50

Scampi „ Eigene Art“ mit Kräuter-Creme-fraiche
überbacken dazu frischer Salat und Baguette 19,80



Steak – Karte:

Susländer – Schweinerückensteak
(natürlich gewachsenes Schwein,
aus Schleswig-Holstein) 14,80

Steakteller: Rinderfilet, Rumpsteak
und Schweinerücken 17,50

Iberico – Schweinerückensteak 19,80
Delikatesse aus den Eichenwäldern Spaniens, Schweine leben frei
in den riesigen Wäldern und ernähren sich von Eicheln und Gräsern

Rumpsteak argentinisches Fleisch von zarter Konsistenz,
} die Rinder leben das ganze Jahr in freier Natur 18,50

Filetsteak und fressen ausschließlich Gras 24,50

Striploin (Rumpsteak 300g – Australien) 24,50
nach US-Vorbild gezüchtet, garantiert zart

Wagyu – Beef (Dan Morgan)
Striploin 28,00

Rinder werden natürlich aufgezogen, werden ausschließlich mit Mais, Gras,
Gerste und Mineralien gefüttert.
Das Fleisch zeichnet sich durch intensive Fleischmarmorierung
und einem hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren aus.

Für 2 Personen (Zubereitungszeit ca. 30 min):

Eine saftige Delikatesse für Gäste,
die das Fleischige lieben.

Entrecôte double (500g) doppeltes Rumpsteak
Preis pro Person: 21,00

Châteaubriand (500g) doppeltes Filetsteak
Preis pro Person: 24,50

alle Steaks werden serviert mit:
Pfeffersauce, Kräuterbutter, Ofenkartoffel und Sour Cream

Restaurant „Deichgraf“ im Hotel Arlau Schleuse



Dessert:

Dunkles Mousse au chocolat
mit Jamaica-Rum und Eierlikörsauce 5,20

Hausgemachte Limonen-Eistorte
auf Mangomark 5,20

Vanille-Birne mit
warmer Schokoladensauce 5,20

Käseauswahl vom Brett (150 g)
mit Brot und Butter 9,80

Speisen für Kinder:

Mini Pizzen (Salami, Schinken) 3,50

Knusprige Hähnchenfiletspitzen
mit Gemüse und Pommes frites 6,50