

Suppen		Euro	Kartoffeln/Nudeln/Vegetarisch	Euro	Fisch	Euro
Mulligatawny	g,h	5,60	Bauernfrühstück	g	9,70	Rotbarschfilet „Feuerschiff“ a, c, g, i, 15,70
Indische Geflügelcremesuppe mit Curry, Kokos, Kokosmilch, Früchten und Knoblauch			Omelett aus Bratkartoffeln, Speck, Zwiebeln, Hinterkochschinken und Eiern, dazu Gewürzgurke			Rotbarschfilet gebraten, dazu Rührei mit Zwiebeln, Bratkartoffeln (Speck und Zwiebeln) und Remoulade
Fisch – Bouillon	b, c, d, i, 3	5,90	Pommes Frites mit Ketchup/Mayonnaise		3,20	Fischteller „Nordsee“ a, c, g, i, j, 14,90
mit Limandes, Krabben, Garnelen und Gemüsestreifen			Kartoffelwedges mit Sour Cream	g	4,40	Rotbarschfilet und Kabeljau in Eihülle gebraten, dazu Bratkartoffeln (Speck & Zwiebeln)
Büsumer Krabbensuppe	3,a,b,g	6,20	Folienkartoffel mit Sour Cream und Salatbeilage	g	6,50	
Cremige Suppe aus Hummerfond, Cognac und Nordseekrabben			■ mit gebratener Hähnchenbrust	g	11,40	Doradenfilet a, 18,90
			■ mit gebratenen kleinen Garnelen	b,g	14,90	gebraten, auf tomatisiertem Gemüse, dazu Rosmarinkartoffeln
			■ mit Nordseekrabben	3,g	16,80	
						Lachsfilet a, 20,40
Salat			Euro			
Beilagensalat		4,20	Penne Pesto	a,c	14,50	gebraten, mit Champignons und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln (Speck und Zwiebeln)
Blattsalate der Saison, Tomaten, Gurken, Paprika			Penne Nudeln mit Zucchini und Cherrytomaten in Pesto, Pinienkernen, Basilikum, Knoblauch, Hartkäse, Olivenöl			
Royal		8,50	Penne all Arabiata	a,c	11,90	Pannfish a,h, 17,90
Blattsalate der Saison, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln			Penne Nudeln mit scharfer Tomatensauce, Zucchini, Knoblauch, Cherrytomaten, Paprika und Chilischote			
■ mit marinierten und gebratenen Hähnchenbrustspießen		14,20	Pfeffer Penne	a,c,g,i	15,70	Garnelen-Pfanne a, b, g, i, 22,90
■ mit gebratenem Doradenfilet ^a (meliert)		15,90	Penne Nudeln mit gebratenem Schweinefilet- und Gemüsestreifen in Pfefferrahmsauce			
■ mit frischen Nordsee-Krabben		17,90				
Hausgemachte Dressings zur Wahl: Joghurt ^g / Knoblauch ^g / Essig-Öl						Limandesfilet a, b, c, g, i, 20,90
						Limandesfilets in Eihülle gebraten, dazu Gemüsestreifen, Garnelen, Drillinge und Aioli
Vorspeisen			Euro			
Flammini	a, g	5,90	Penne Vegetarisch	a,c,g	10,80	Seebeck's Fischsteller a, c, g, i, j, 22,90
3 kleine hausgemachte Flammkuchen mit Sour Cream, Speck und Zwiebeln			Penne Nudeln mit Brokkoli, Champignons, Zucchini, Paprika und Knoblauch			
Seebeck's Ciabatta	g, h	3,80	Seebecks Vegetarischer Teller	g	13,50	Limandesfilet in Eihülle gebraten, Lachsfilet, Doradenfilet und Garnelen, dazu Drillinge, bunte Gemüsestreifen und Aioli
Zwei Stücke überbackenes Ciabatta mit fruchtigen Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Pesto und Parmesan			mit Zucchini, Champignons, Paprika, Zwiebeln, Rosmarinkartoffeln und Sour Cream			
Kleine Garnelen	b, g	12,80				
in Chili-Knoblauchöl gebraten, dazu Aioli						Fischerfrühstück 3, b, 20,90
Seebeck's Vorspeisenteller	a, b, g, h	11,80	Zu allen Nudelgerichten erhalten Sie auf Wunsch frischen geriebenen italienischen Hartkäse ^g .			Bratkartoffeln (Speck und Zwiebeln), Nordsee-Krabben und Rührei
Flammini, Seebeck's Ciabatta, kleine Garnelen						