

Suppen, Vorspeisen & Salate

<b>Büsumer Krabbensuppe*</b> mit Dill, Cognac und Sahne verfeinert	9,90
<b>Tomaten-Orangen-Suppe</b> mit einem Klecks Sahne	5,80
<b>“Brood un wat d`rop“</b> Baguette, Brot, <b>Aioli, Schmalz und selbstgemachte Kräuterbutter</b>	7,50
<b>Großer Salatteller</b> mit <b>Haus-Dressing</b> und Baguette	10,50
<b>Großer Salatteller</b> mit Balsamico-Dressing, <b>Ziegenfrischkäsetaler in Nusskruste</b> und <b>Chutney</b>	15,50
<b>Großer Salatteller</b> mit Balsamico-Dressing, <b>Garnelenspießen</b> vom Rost und <b>Aioli</b>	18,80
<b>Black-Tiger-Garnelen</b> in pikantem Knoblauchchili-Öl, <b>Aioli, Salatdeko</b> und Baguette	15,50

Veggie & lecker

Selbstgemachte <b>Käsespätzle</b> mit <b>Röstzwiebeln</b> und Beilagensalat mit Haus-Dressing	13,80
<b>Blattspinat</b> mit <b>Ziegenfrischkäse</b> überbacken, fruchtiges Chutney und Baguette	12,80

PASSAT Klassiker aus dem Meer

<b>Lübecker Fischpfanne</b> , hauseigene Senfsaatsoße, Fischfilets und Bratkartoffeln**	20,90
<b>Schollenfilets</b> in feiner Eihülle gebraten mit gebutterten Petersilienkartoffeln**	20,80
<b>Ganze Scholle “Müllerin“</b> vom Rost mit gebutterten Petersilienkartoffeln**	20,80
<b>Ganze Scholle “Finkenwerder Art“</b> mit gewürfeltem Speck, Petersilienkartoffeln**	22,80
<b>Ganze Scholle “Büsumer Art“</b> mit <b>Nordseekrabben*</b> in Dill und Salzkartoffeln**	26,80
<b>Dorschfilets</b> in feiner Eihülle gebraten mit Petersilienkartoffeln und selbstgemachter Remoulade**	19,80
**Zu allen oben genannten Fischgerichten servieren wir einen <b>Beilagensalat</b> mit Haus-Dressing	
<b>Norwegisches Lachsfilet</b> auf Blattspinat mit Sauce Béarnaise und Salzkartoffeln	21,90

**Kräuter Pannfisch Kellenhusener Art**

Steinbeißer-Filetstücke mit Knobi, Schmand, Kartoffelscheiben, Speck,  
 Zwiebeln & vielen Kräutern in einer Pfanne gegart  
 (Die Fischfiletstücke, mit 300 g Eigengewicht, zerfallen durch das Garen in der Soße  
 und werden dadurch mit den Kräutern und Zutaten zu diesem beliebten Pfannengericht).

18,60

Bitte beachten Sie, dass wir je Änderung einen Aufpreis berechnen von: 1,50

\* So lange der Vorrat reicht. Die Preise für das Krabbenfleisch können variieren.

Passat-Fleischspezialitäten

<b>Schnitzel "Wiener Art" handgeklopft und frisch paniert</b> mit Beilagensalat & Pommes Frites	18,80
<b>Rumpsteak vom Grill ...</b>	
... mit selbstgemachter <b>Kräuterbutter</b> und rotem Pfeffer, Pommes Frites und Beilagensalat	23,50
... mit feinwürziger <b>Bratensauce</b> und Spätzle aus eigener Herstellung und Beilagensalat	26,50
<b>Steakpfanne PASSAT</b> mit gegrillten Steaks, Bacon, Bratkartoffeln und Bohnen in der Pfanne serviert dazu selbstgemachte Kräuterbutter und feine Sauce Béarnaise	21,80

Burger Spezial

<b>Klassik Burger</b>	<b>Rindfleisch XL</b> , Brötchen, Salat, Mayo, Ketchup, Gurke, Tomate, Zwiebeln und Pommes	14,50
<b>Cheese &amp; Bacon-Burger</b>	<b>Rindfleisch XL, Gouda, Bacon, selbstgemachte Paprikasalsa</b> Brötchen, Salat, Mayo, Tomate, Zwiebeln und Pommes	16,80
<b>Veggie-Burger</b>	Brötchen, <b>Gemüseburger, Aioli</b> , Rucola, Tomate und <b>Süßkartoffelpommes</b>	16,80

Für die kleinen Piraten

<b>Hähnchennuggets</b> 5 Stück mit Pommes Frites	6,90
<b>Hähnchennuggets</b> 10 Stück mit Pommes Frites	9,90
<b>Fischstäbchen</b> mit Salzkartoffeln	5,90
<b>Kinderschnitzel</b> mit Pommes Frites	8,50

Desserts & Süßes

<b>Feines hausgemachtes Krokant-Parfait</b> mit Eierlikörsahne, Haselnusskrokant	7,50
--	------

Im Weck-Glas

<b>TIRAMISU</b> im Glas mit Amaretto und Kakao	4,00
<b>Panna Cotta</b> mit Vanille im Glas und Erdbeerpüree	4,00

Bitte beachten Sie, dass wir je Änderung einen Aufpreis berechnen von: 1,50

Fragen Sie unseren Service nach der Liste der Kennzeichnungspflicht gem. Zusatzstoff-Zulassungsverordnung.

So gut wie alle Suppen, Saucen, Dipps, Dressings und Beilagen werden in der PASSAT-Kombüse selbst gemacht. Salate werden geschnippelt, Spätzle hergestellt und Kartoffeln geschält. Ist also etwas davon aus ist es AUS. Und wenn es mal länger dauert, dann tut es uns leid. In der Kombüse wird eben alles von Hand gemacht!