

# Saisonkarte

Zusätzlich bieten wir Ihnen auch gerne stets wechselnden frisch gefangenen Fisch von unserem eigenen Kutter „Marschenland SD 35“ an. Je nach dem was uns in die Netze geschwommen ist. Sprechen Sie uns gerne an!



Zu jedem Gericht legen wir leckere Bratkartoffeln bei und einen frischen Vorspeisensalat.

Scholle „Finkenwerder“

Seezunge Brataal

Brathering Sandscholle

Steinbutt Räucherfisch

Kaisergranat



# Herzlich willkommen im „Krabbenstübchen“

Schön, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben!

Wir möchten uns gerne bei Ihnen vorstellen und begrüßen Sie ganz herzlich bei uns im „Krabbenstübchen“

Wir sind Familie Jesaitis & betreiben bereits in 3. Generation die Krabbenfischerei. Aktuell mit unserem Kutter „Marschenland SD 35“, der im Hafen von Büsum liegt.

Hier im Krabbenstübchen verspeisen Sie ausschließlich nicht konservierte und selbstgefangene Krabben von unserem eigenen Kutter.

## Mehr Frische geht nicht!

Auch der Fisch ist Beifang vom Kutter oder von Fischern hier aus der Region. Des Weiteren wird unser Kalt-Rauchlachs nach einem alten Familienrezept selbst geräuchert.

Übrigens heißt bei uns „hausgemacht“ auch wirklich bei uns „im Haus“ selbst zubereitet.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

P.S.: Über Lob und Anregungen freuen wir uns sehr!

# Vorab zum Spachteln

## Hausgemachte Krabbensuppe

mit leckeren Krabben & Baguette  
enthält Cognac

8,5 €

## Hausgemachte Fischsuppe

auf Tomatenbasis mit frischen Rotbarschfilet & Baguette

8,5 €

## Kleiner gemischter Salat

knackiger Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Radieschen,  
Croutons, Nüsse und zwei Scheiben Baguette

6,5 €

## Großer gemischter Salat

knackiger Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Radieschen  
Croutons, Nüsse und zwei Scheiben Baguette

10,5 €

Wahlweise können Sie ihren Salat auch verfeinern mit diesen Toppings:

Krabben

16 €

Kalt-Rauchlachs

15 €

Scampi

15 €

Hähnchenbruststreifen

13 €

# Für die Lütten unter uns

## „Ich will das nicht“

Eine hausgemachte Fischfrikadelle mit rustikalen Pommes

7,5 €

## „Ist mir egal“

Leckere Fischstäbchen mit rustikalen Pommes

7,5 €

## „Irgendwas“

Fünf Chicken Nuggets mit rustikalen Pommes

8,5 €

## „Ich hab kein Hunger“

3 Pommes und ein Fischstäbchen

3,5 €

## „Ein Teller voll Nichts“

Räuberteller

0,00 €



= Vegetarisch

Informationen zu Inhaltsstoffen finden Sie auf der letzten Seite



# Für den lüften Kohldampf

---

## Ofenkartoffel mit Sour-Cream



nur mit Sour-Cream

- ... Matjesfiletstreifen
- ... Kalt-Rauchlachsstreifen
- ... Scampi
- ... selbstgefangenen Krabben
- ... Hähnchenbruststreifen

9 €  
14 €  
15,5 €  
14,5 €  
17 €  
13 €

## Backfisch in Knusperpanade

mit Remoulade, rustikalen Pommes und Salatbeilage

16,5 €

## Tintenfischringe

mit Knoblauchdip, rustikalen Pommes und Salatbeilage

15,5 €

## Drei Spiegeleier

mit leckeren Bratkartoffeln  
auch **vegetarisch** möglich



12,5 €

## Currywurst

mit rustikalen Pommes

10,5 €

# Beilagen & Saucen

---

Bratkartoffeln auch **vegetarisch** möglich

Kartoffelsalat nur in der Saison

Pommes nach rustikaler Art

Hausgemachte Remoulade

Selbstgemachter Knoblauchdip

Sour-Cream

Hausgemachte Sauce nach „Hausfrauenart“



# Ach, du heilige Krabbe

---

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen einen knackigen Vorspeisensalat.

Bei den Beilagen haben Sie die Wahl zwischen knusprigen Bratkartoffeln oder Pommes nach rustikaler Art.

Für die Wenig-Esser unter uns,  
wird auch gern der Teller um einiges geschrumpft.

Schollenfilets in Eihülle mit Krabben	22 €
Drei hausgemachte Krabbenfrikadellen	19 €
Fangfrische Krabben mit zwei Spiegeleiern	26,5 €

Krabben auf geröstetem Vollkornbrot mit zwei Spiegeleiern und einem kleinen Salat	22 €
--	------

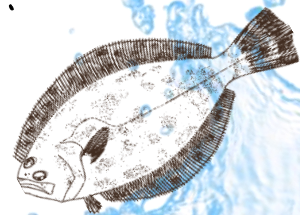
# Fischers Fritze fischt ...

---

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen einen knackigen Vorspeisensalat.

Bei den Beilagen haben Sie die Wahl zwischen knusprigen Bratkartoffeln oder Pommes nach rustikaler Art.

Schollenfilets in Eihülle	19 €
Knuspriges Rotbarschfilet in Eihülle	21 €
Drei Matjesfilets nach „Hausfrauenart“	19 €
Drei hausgemachte Fischfrikadellen	18 €





# Lust nach Meer

Diese Leckereien haben wir immer wieder, über das Jahr verteilt, in unserem Repertoire. Gerne sagen wir Ihnen, was wir davon zu Tisch bringen können.

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen einen knackigen Vorspeisensalat.

Bei den Beilagen haben Sie die Wahl zwischen knusprigen Bratkartoffeln oder Pommes nach rustikaler Art.

## Beifang

Lassen Sie sich gerne überraschen!

22 €

## Leckerer Brataal

Das Fleisch schmeckt leicht süßlich. Viele Menschen beschreiben den Geschmack von Aal als tief und umami, ähnlich wie der Geschmack von Meeresfrüchten, aber mit einer reichhaltigeren und vollmundigeren Qualität.

24 €

## Edler Steinbutt

Der Steinbutt ist ein ausgezeichnete Speisefisch. Er besitzt ein festes, weißes, mageres Fleisch, das einen frischen und exquisiten Geschmack zeigt. Charakteristisch für diese Fischart ist eine nussige Geschmacksnuance, die ihn unverkennbar kennzeichnet.

24 €

## Feine Seezunge

Die Seezunge begeistert mit zartem, aber festem Fleisch und mild-würzigem, leicht nussigem Geschmack.

35 €

## Scholle „Finkenwerder“

Wer Scholle mal probiert hat, weiß, dass er sich selbst vor edleren Verwandten nicht verstecken muss: Sein festes weißes Fleisch schmeckt ausgesprochen delikates und fein.

23 €

## Brathering in Sauer

Angenehm süß-sauer im Geschmack, zart und fein im Aroma.

18 €

# Für die Schnitzeltypen

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen noch einen knackigen Vorspeisensalat.

Bei den Beilagen haben Sie die Wahl zwischen knusprigen Bratkartoffeln oder Pommes nach rustikaler Art.

Knuspriges Champignon-Rahmschnitzel 19,5 €

Knuspriges Schnitzel mit zwei Spiegeleiern 17,5 €

Knuspriges „Wiener“-Schnitzel 15,5 €

## Pasta la Vista ...

Bandnudeln in einer köstlichen  
Currysahnesauce

... selbstgefangenen Krabben	20 €
... leckeren Scampi	17 €
... selbstgeräuchertem Kalt-Rauch-Lachs	18,5 €
... schmackhaften Hähnchenbruststreifen	15,5 €
... köstlichem Gemüse	13,5 €

Aufhören zu essen, wenn man satt ist...



Nie gehört. Klingt erfunden!



# Fisch für den Urlaub zuhause

---

Fangfrisches Krabbenfleisch	100g 8 €
Hausgemachter Kalt-Rauchlachs	100g 6 €
Matjesfilet	Stück 3 €
Bismarckhering	Stück 3 €
*Seelachs-Schnitzel	100g 3 €
*Brathering in Sauer	Stück 5 €
* = Saisonartikel	

# Hausgemachter Gaumenschmaus

---

Krabbensalat	100g 7,5 €
Matjessalat	100g 3,5 €
Krabbenfrikadelle	Stück 3,5 €
Fischfrikadelle	Stück 3 €

Informationen zu Inhaltsstoffen finden Sie auf der letzten Seite





# Fischbrötchen mit ...

---

Frische Brötchen belegt mit Tomate, Gurke, Salat und unserer hausgemachten Remoulade.

- ... selbstgefangenen Krabben 9 €
- ... hausgemachtem Krabbensalat 8,5 €
- ... hausgemachtem Kalt-Rauchlachs 7,5 €
- ... selbstgemachter Fischfrikadelle 6,5 €
- ... selbstgemachter Krabbenfrikadelle 7 €
- ... Matjesfilet 6 €
- ... Bismarckhering 6 €
- ... Backfisch 7,5 €
- ... Scampi 7 €
- ... \*Seelachs-Schnitzel 6 €
- ... \*Brathering 7,5 €

\* = Saisonartikel

# Desserts

---

„Nach dem Essen sollst du Ruh'n, und eine Stunde gar nichts tun.  
Nach dem Ruhen, nicht vergessen, kannst du wieder etwas Essen.“

## Leckerer Apfelstrudel

mit einer Kugel Vanilleeis, Sahne und einem Becher Kaffee

8,5 €

## Kinder Eisbecher

eine Kugel Vanilleeis mit Sahne und Smarties

3 €

## Köstlicher Butterkuchen

mit Sahne und dazu einem Becher Kaffee

7,5 €

# Heißgetränke



## Becher Kaffee <sup>5</sup>

3 €

## Becher Tee

3 €

Pfefferminze, Rooibos, Waldfrucht, Ostfriesentee, Kamille

## Cappuccino <sup>5</sup>

3,5 €

## Schoko-Cappuccino <sup>5</sup>

3,5 €

## Latte Macchiato <sup>5</sup>

4 €

## Espresso <sup>5</sup>

3 €

## Heiße Schokolade

3,5 €

## Heiße Schokolade mit Sahne

4 €

Informationen zu Inhaltsstoffen finden Sie auf der letzten Seite



# Durstlöscher

---

## St. Michaelis Mineralwasser

feinperlig oder naturell

0,3l 2,5 €  
0,75l 5 €

## Säfte von Becker's Bester

Apfelsaft, Rhabarbersaft <sup>1</sup>

Orangensaft o. Johannisbeersaft <sup>1</sup>

0,2l 3,5 €  
0,4l 4,5 €

Apfelschorle, Rhabarberschorle <sup>1</sup>

Orangenschorle o. Johannisbeersaftschorle <sup>1</sup>

0,2l 3 €  
0,4l 4 €

Coca-Cola <sup>1,2,3,5</sup>

0,3l 3 €  
0,4l 4 €

Cola Zero <sup>2,3,5,6,7,8</sup>

Spezi <sup>1,2,3,4,5,9</sup>

Zitronenlimonade <sup>1,4,10</sup>

0,3l 3 €  
0,4l 4 €

Orangenlimonade <sup>1,4,9</sup>

Himbeerbrause <sup>1,4</sup>

Vita Malz <sup>11,12</sup>

0,33l 3 €

# Heißgetränke mit Schuss

---

Friedrichsköger Kaffee o. Kakao <sup>5</sup> 6 €  
Mit Eierlikör und Sahne

Pharisäer <sup>5</sup> 6 €  
Kräftiger Schuss Rum mit Kaffee und einem Sahnehäubchen

Tote Tante <sup>5</sup> 6 €  
Kräftiger Schuss Rum mit Kakao und einem Sahnehäubchen

Grog <sup>18</sup> 3,5 €

Glühwein <sup>13</sup> 3,5 €  
Mit Schuss 5,5 €

## Weizensmoothie's

---

Dithmarscher Pilsener vom Fass 0,3l 3,5 €

Alsterwasser o. Himbeeralster 0,4l 4,5 €

Alkoholfreies Dithmarscher 0,33l 3,5 €

Dith. Dunkel aus der Buddel 0,33l 3,5 €

Maisel's Weisse Hefeweizen 0,5l 4,5 €  
Mit oder Ohne Alkohol



# Feuerwasser

---

„Was würdest du zu einem Schnaps sagen?“

„Nichts... ich würde ihn trinken!“

Friedrichsköger Aquavit, Sambuca 2cl 3 €  
Wattenläufer, Küstennebel  
Korn, Kümmel

Jack Daniel's oder Bacardi Cola 0,3l 6 €

## Aperitif & Wein

---

Lillet „Wild Berry“ 1,4,13

Aperol Spritz 14,15,16,17

Dornfelder Rotwein 13

halbtrocken – mit reifen Kirscharomen

### Aus dem Weingut „Ebling“ in Rheinhessen

Weißweinschorle 13

Mit einem Wein Ihrer Wahl

Portugieser Weißherbst 13

lieblich – frisch & fruchtig mit den Aromen  
der Himbeere, Erdbeere und Süßkirsche

Riesling 13

feinherb – frisch & fruchtig mit den Aromen von Weinbergspfirsich,  
Melone, grünen Äpfeln und Gras. Ein sehr lebendiger Geschmack.

Rivaner 13

trocken – frisch & fruchtig mit den Aromen  
der Mirabelle, Honigmelone und knackigen Äpfeln

# Allergene und Unverträglichkeiten

Um Ihren Aufenthalt bei uns so angenehm wie möglich zu gestalten möchten wir Sie im Vorfeld über mögliche Inhaltsstoffe in unseren Speisen informieren, damit sich auch Allergiker bei uns sicher & wohl fühlen können. Sprechen Sie uns gerne an!

French Dressing	Senf, Gewürze, Kräuter, Verdickungsmittel E415, natürliches Zitronenaroma, Modifizierte Stärke, ...
Sour Cream	Creme auf Basis Speisequark, Eigelb, Geschmacksverstärker (Mononatriumglutamat), modifizierte Stärke, Kräuter, Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Xanthan), Senfsaaten, Stärke, Maltodextrin ... kann Spuren von Soja und Sellerie enthalten
Mayo Tütchen	Senf, Gewürze, Ei, Eigelb, Maisstärke, modifizierte Maisstärke, Verdickungsmittel: Guarkernmehl und Xanthan, Farbstoff: Beta-Carotin, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat, Süßungsmittel: Saccharin, Antioxidationsmittel: E385, ...
Ketchup Tütchen	Glukose-Fructosesirup, modifizierte Maisstärke, Zucker, Säuerungsmittel: Citronensäure, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat, Knoblauchpulver, Gewürze, Süßungsmittel: Saccharin ...
Remoulade	Mayonnaise (Senf, Ei, Eigelb, Maisstärke, modifizierte Stärke, Verdickungsmittel Guarkernmehl, Süßungsmittel: E385, Farbstoff Beta-Carotin, ohne Konservierungsstoffe) Schmand, Kapern, Gurken, Petersilie, Schnittlauch, ...
Hausfrauensauce	Mayonnaise (Senf, Ei, Eigelb, Maisstärke, modifizierte Stärke, Verdickungsmittel Guarkernmehl, Süßungsmittel: E385, Farbstoff Beta-Carotin, ohne Konservierungsstoffe), Joghurt, Schmand, Äpfel, Zwiebeln, eingelegte Gurken, ...
Gewürzketchup	Zucker, Dextrose, Curry( Senfmehl, Pfeffer, Paprika, Chili, Nelken, Gewürze), modifizierte Maisstärke, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl, Kräuter, Sellerie, Säureregulator: Natriumlactat, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat, ...
Kartoffelsalat	Mayonnaise (Senf, Ei, Eigelb, Maisstärke, modifizierte Stärke, Verdickungsmittel Guarkernmehl, Süßungsmittel: E385, Farbstoff Beta-Carotin, ohne Konservierungsstoffe), Senf, eingelegte Gurken
Krabbensalat	Mayonnaise (Senf, Ei, Eigelb, Maisstärke, modifizierte Stärke, Verdickungsmittel Guarkernmehl, Süßungsmittel: E385, Farbstoff Beta-Carotin, ohne Konservierungsstoffe), Schmand, Zitronensaft, Zucker, ...
Krabbenfrikadellen	Krabben, Mett, Eier, Zwiebeln, Knoblauch, Toastbrot, ...
Fischfrikadellen	Rotbarsch, ger. durchw. Speck, Räucherlachs, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie, Toastbrot, Eier, ...
Krabbensuppe	Zwiebeln, Knoblauch, Suppengemüse, geschälte Tomaten, Mehl, Milch, Butter, Sahne, Zucker,
Fischsuppe	Zwiebeln, Knoblauch, Suppengemüse, geschälte Tomaten, Zucker, Butter, Sahne, ...
Schnittbrötchen	Weizenmehl, Sauerteig, Roggenmehl, Hefe, Süßmolkenpulver, Zucker, Traubenzucker, Maltose, Weizengries, Gerstenmalzextrakt, Emulgator E322 (Soja), ...
Vollkornbrot	Wasser, Roggenkerne, Sonnenblumenkerne, Sauerteig, Roggenmehl, Sauerteigkultur, Kürbiskerne, Weizengluten, Gerstenmalzextrakt, Gerstenmalzmehl, fermentiertes Weizenmehl, Hefe, ...
Apfelstrudel	Äpfel, Weizenmehl, Pflanzenmargarine, Palmfett, Sonnenblumenöl, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Säureregulator: Citronensäure, Brotbrösel, Zucker, Zimt, Hefe, Sultaniinen, natürliches Aroma, Verdickungsmittel: Pektin (Vegan), ...
Butterkuchen	Weizenmehl, Zucker, Weizenstärke, Butterfett, Milcheiweiß, Natriumalginat E401, Aroma, Butter, Mandeln, Vollei, Vanillecreme, Vollmilchpulver, modifizierte Weizenstärke, Maltodextrose, ...



# Informationen zu Inhaltsstoffen von unseren Getränken

- 1 Zucker
- 2 Phosphorsäure
- 3 Farbstoff E150d
- 4 Citronensäure
- 5 Koffein
- 6 Aspartam
- 7 Acesulfam K
- 8 Natriumcyclamat
- 9 Beta-Carotin
- 10 Natriumsaccharin
- 11 Glucose-Fructose-Sirup
- 12 Gerstenmalz
- 13 Sulfite
- 14 Chininhaltig
- 15 Schwefelhaltig
- 16 Farbstoff E110 E124
- 17 Phosphate
- 18 Farbstoff: Zuckerkukör