

Erfrischungsgetränke

Glas Coca Cola ^{2,6} , Fanta ^{1,2,3} , Sprite ¹ oder Spezi ^{1,2,3,6}	0,2 l 1,80	0,3 l 2,30	0,4 l 2,80
Glas Eistee Zitrone oder Pfirsich	0,2 l 1,80	0,3 l 2,30	0,4 l 2,80
Flasche Coca Cola ^{2,7} light 0,2 l			1,80
Wellnessdrink, Ananas-Grapefruit-Orangensaft, alkoholfrei, 0,3 l			3,00
Glas Apfelsaft oder Apfelschorle ¹ 0,2 l	1,90	0,3 l 2,70	0,4 l 3,20
Glas Orangensaft Granini, 0,2 l			1,90
Glas Traubensaft, 0,2 l			1,90
Glas Johannisbeernektar, schwarz, 0,2 l			2,10
Glas Kirsch-Bananen-Saft, 0,2 l			2,00
Glas Zitrone, frisch gepresst (heiß oder kalt), 0,2 l			1,90
Flasche Schweppes Bitter Lemon ⁵ oder Ginger Ale ⁵ , 0,2 l			1,90
Flasche Presta light, Diätgetränk, 0,25 l			1,80
Flasche Apollinaris medium, 0,25 l			1,80
Flasche Flensburger Mineralwasser 0,33 l			2,00
Flasche Selterswasser, 0,25 l			1,80
Flasche Fachinger, 0,25 l			1,80
Bionade, diverse Sorten, 0,33 l			2,70
Flasche Husumer Mineralwasser, 0,75 l			3,90

Biere

Frisch vom Fass – Flensburger Pilsener, 0,3 l	2,40
Frisch vom Fass – Alsterwasser, 0,3 l	2,40
Flasche Flensburger Dunkel, 0,33 l	2,30
Flasche Flensburger alkoholfrei, 0,33 l	2,30
Flasche Warsteiner, 0,33 l	2,30
Erdinger Weißbier, Hefeweizen oder Dunkel, 0,5 l	3,20
Erdinger Weißbier, alkoholfrei	3,20
Vitamalz, 0,33 l	2,00

Wein und Sekt

Glas Weißwein Pinot Grigio oder Portugieser Weißherbst, 0,2 l	3,00
Glas Weinschorle, 0,2 l	2,50
Glas Rotwein Louis Eschenauer Bordeaux, 0,2 l	3,60
Piccolo, trocken oder halbtrocken	3,00
Glas Prosecco, 0,1 l	1,70
Flasche Prosecco, 0,7 l	12,00
Flasche Sekt Fürst Metternich, 0,75 l	15,00

Alkoholische Getränke

Oldesloer Korn, 32 %, 2cl	1,20
Bommerlunder, 38%, Malteser, 40%, 2 cl	1,50
Jubiläumsaquavit „Aalborg“, 42%, 2 cl	1,70
Fernet Branca, 40%, 2 cl, Jägermeister, 40%, 2 cl	1,70
Underberg, 44%, Originalflasche, 2 cl	1,90
Baileys, 17%, Amaretto, 20%, 2 cl	1,70
Bols Liköre: Aprikot Brandy oder Kirsch, 24%, 2 cl	1,70
Mariacron, deutscher Weinbrand, 36%, 2 cl	1,50
Asbach Uralt, der Klassiker, 38%, 2 cl	1,70
Remy Martin, französischer Cognac, 40%, 2 cl	2,60

Teespezialitäten

Glas Tee mit Milch oder Zitrone	1,60
Kännchen Tee mit Milch oder Zitrone	3,20
Glas Kräutertee (Minze, Hagebutte oder Kamille)	1,60
Teepunsch Husumer „Tine Kümmel“ oder „Geele Köm“, 32%, 4 cl	1,90

Frisch aufgebühter Tee

„Friesenpfund“, Assam-Ceylon-Mischung, aromatisch und kräftig	
Darjeeling, First Flush, aromatisch, frisch, duftig im Geschmack,	
Früchtetee „Dachgarten“, Apfel, Hibiscus, Hagebutte	
Grüner Tee „China Spezial“, feinherber Charakter	
Earl Grey, Ceylon/China-Schwarztee-Mischung	
Rooibos-Tee „Eierpunsch“, coffeinfrei, lieblich aromatisch	
Pfefferminztee, aromatisch und frisch	je 3,50

Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee mit frischer Sahne, auch entcoffiniert	1,60
Kännchen Kaffee mit frischer Sahne, auch entcoffiniert	3,20
Tasse Schokolade, frisch gekocht	1,80
Kännchen Schokolade	3,20
Tasse Schokolade mit Schlagsahne	2,10
Kännchen Schokolade mit Schlagsahne	3,80
Große Tasse Milchkaffee	2,30
Tasse Espresso	1,60
Tasse Cappuccino mit Schlagsahne oder Milchschaum	2,10
– mit Aroma: Vanille, Mandel oder Karamell	2,60
Glas Latte Macchiato, heiße Milch, Espresso, Milchschaum	2,60
– mit Aroma: Vanille, Mandel oder Karamell	3,10
Tasse Café Moca, Schokolade, Espresso und Schlagsahne	2,00

Nordfriesisches ...

„Pharisäer“, Kaffee mit 4 cl Rumverschnitt, 40% mit Schlagsahne	3,30
„Tote Tante“, Schokolade mit 4 cl Weinbrand, 32% mit Schlagsahne	3,30

Unser Konditormeister empfiehlt:
Bitte beachten Sie unser reichhaltiges Kuchen- und Tortenbuffet.
Auch als Außerhaus-Verkauf.



CJ Schmidt · Krämerstraße 1 - 7 · 25813 Husum
Tel. 04841/880-250 · Fax 04841/880-299
Montag bis Samstag 9.00 bis 18.00 Uhr



guten
appetit



Frühstück bei CJ Schmidt

Frühstücksbuffet täglich von 9.00 bis 11.00 Uhr	
Bedienen Sie sich an unserem reichhaltigen	
Frühstücksbuffet, inkl. 1 Kännchen Kaffee, Tee	
oder Schokolade pro Person	7,50
zuzüglich Kaffee satt	3,00
Kinder 4 – 8 Jahre	4,50
Kinder unter 4 Jahren	frei

Kleines Frühstück (nicht vom Buffet)

2 Brötchen, Butter, Konfitüre, Honig	
und 1 Kännchen Kaffee, Tee oder Schokolade	4,50

1 Brötchen mit Butter	1,20
1 gekochtes Ei	0,60
2 Rühr- oder Spiegeleier	2,10
2 Rühr- oder Spiegeleier mit Speck	3,20
Aufschnittplatte, klein	2,50
Aufschnittplatte, groß	3,50
1 Glas Milch, 0,2 l	1,00
1 Glas Orangensaft, frisch gepresst, 0,1 l	2,10

Klein aber fein

1/2 belegtes Brötchen mit Wurst, Käse oder Ei	1,60
1 belegtes Brötchen mit Wurst, Käse oder Ei	3,20
1/2 belegtes Brötchen mit Mett, Putenbrust	
oder gekochtem Schinken	1,80
1 belegtes Brötchen mit Mett, Putenbrust	
oder gekochtem Schinken	3,60
1 Bockwurst mit Butterbrötchen	3,20
1 Paar Würstchen mit Butterbrötchen	3,50
1 Bockwurst mit Kartoffelsalat	4,20
1 Paar Würstchen mit Kartoffelsalat	4,90
2 Rühr- oder Spiegeleier mit Speck auf Schwarzbrot	3,90
3 1/2 Eier nach russischer Art mit Toast	4,50
Strammer Max, Schwarzbrot mit gekochtem Schinken	
und 2 Spiegeleiern	4,90

Zugelassene Konservierungsstoffe: 1 Konservierungsstoff, 2 Farbstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 PHB-Ester, 5 Chinin, 6 Coffein, 7 Phenylalaninquelle

Hausgemachte Suppen

Tageseintopf, bitte fragen Sie Ihre Bedienung*	Tagespreis
Fleischbrühe mit Einlage	2,50
Geflügelkraftbrühe mit Einlage	2,50
Tomatensuppe mit Fleischklößchen und Sahnehaube	2,90
Gulaschsuppe, Hausfrauenart	2,90
Gulaschsuppe, Hausfrauenart – große Portion	5,50
Krabbensuppe ¹ , friesische Art mit Weinbrand, 32%	4,20

Leichte Küche

Salate

„Oland“ Kleiner Salat, je nach Saison	2,00
Gemischter Beilagensalat	2,90
Salatteller „Tine“ mit Ei und Joghurt-Dressing	5,90
„Friesensalat“ mit Krabben ¹ und Cocktailsoße	5,90
Salatteller „Neptun“ mit Thunfisch	5,90
„Fitness“-Salatteller, frische Saisonsalate mit Feta-Käse	5,90
Salatteller „Rungholt“ mit Käse und Schinken	6,90
Großer Salatteller „Helgoland“ mit warmer Hähnchenbrust	6,90

Spaghetti

Mit Bolognese-Soße	4,20
Mit Carbonara (Schinken-Käse-Soße)	4,20
Mit Tomaten-Soße	4,00

Vegetarisches

* 1 Gemüsekrusti mit Salatbeilage und Kräuterquark	5,90
* Bunter Gemüseteller mit Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise	5,90

Für unsere Kleinen bis 9 Jahre

inkl. 1 Getränk, 0,1 l nach Wahl	
„Backbord“ 1 Spiegelei mit Bratkartoffeln	2,50
„Pole Poppenspüler“ Spaghetti mit Bolognese-, Carbonara- oder Tomaten-Soße	2,90
„Piratenteller“ 1 Würstchen mit Beilagen	3,50
„Schatztruhe“ Chicken Bears mit Beilagen	3,50
„Klabautermann“ Fischstäbchen mit Beilagen	3,50

Hauptgerichte *bis 14.30 Uhr

* Tagesgericht, bitte fragen Sie Ihre Bedienung	Tagespreis
1 Bratwurst mit Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat	4,90
2 Rühr- oder Spiegeleier mit Bratkartoffeln	4,90
1 Frikadelle mit Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln	4,90
* Hacksteak mit Zwiebeln, Bohnen und Salzkartoffeln	5,90
Bauernfrühstück „unser Klassiker“ mit gek. Schinken	5,90
Saure Rippchen mit Bratkartoffeln	6,50
Putenbrust (kalt) mit Remoulade und Bratkartoffeln	6,90
* Schnitzel „Wiener Art“ mit Gemüse oder Salat und Salzkartoffeln	8,50
* Putenschnitzel mit Gemüse oder Salat und Salzkartoffeln	8,50
* Königinpastete (Kalbfleisch, Champignons, Spargel) mit Salatteller	8,50
Roastbeef mit Remouladensoße und Bratkartoffeln	9,90

Steaks und mehr

* Bratkartoffelpfanne mit 3 Schweinefilets, Gemüse und Sauce Hollandaise	11,50
* Rumpsteak vom Weidemastrind, mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln	11,90
* Filetsteak vom Weidemastrind, mit Champignons, Kräuterbutter und Bratkartoffeln	14,50

Nordfriesische Fischspezialitäten

Matjes

Hausfrauenart mit Schwarzbrot	5,20
* Hausfrauenart mit Salzkartoffeln	6,40
Hausfrauenart mit Bratkartoffeln	6,90
* mit grünen Bohnen, Salzkartoffeln und Speckstippe	7,50

2 Bratheringe, sauer eingelegt, mit Bratkartoffeln	5,90
* Fischfilet mit Kartoffelsalat oder Salzkartoffeln	6,90
* Seelachsfilet mit Krabben ¹ , Salzkartoffeln und Krabbensauce ¹	8,50
* Scholle in Speck gebraten mit Salzkartoffeln oder Kartoffelsalat	10,90
* Lachssteak mit Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise und Salatteller	11,50

Gemischter Beilagensalat	2,90
--------------------------	------

Krabbenspezialitäten

„Halligbrot“ Krabben ¹ auf Schwarzbrot mit 2 Spiegeleiern	10,50
„Käpt'n Schmaus“ Krabben ¹ mit Rührei und Bratkartoffeln	12,90

Alle Gerichte erhalten Sie statt mit Salzkartoffeln auch gerne mit Bratkartoffeln – Aufpreis 50 ct.



Alle Gerichte
auch außer Haus

