

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

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Glas Coca Cola ^{2,6} , Fanta ^{1,2,3} , Sprite ¹ oder Spezi ^{1,2,3,6} 0,3 l	2,30
Glas Eistee Zitrone oder Pfirsich 0,3 l	2,30
Flasche Coca Cola ^{2,7} light 0,2 l	1,80
Wellnessdrink, Ananas-Grapefruit-Orangensaft, alkoholfrei, 0,3 l	3,00
Apfelschorle ¹ 0,3 l	2,70
Granini Säfte, Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeernektar, Kirsch-Bananen-Saft 0,2 l	2,00
Glas Traubensaft, 0,2 l	1,90
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
Husumer Tafelwasser, 0,3 l	2,00
Flasche Flensburger Mineralwasser 0,33 l	2,00
Flasche Selterswasser, 0,25 l	1,80
Flasche Apollinaris medium oder Apollinaris silence 0,25 l	1,80
Flasche Husumer Mineralwasser, 0,75 l	3,90

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	2,00
Flasche Prosecco, 0,7 l	12,00
Flasche Sekt Fürst Metternich, 0,75 l	15,00

HUSUMER ORIGINALE

Schimmelreiter Weizenkorn, zum Pils, 32 %, 2cl	1,50
Schimmelreiter Insel Aquavit, eiskalt genießen, 38 %, 2cl	1,80
Schimmelreiter Tante Ella, Mandel-Pflaume-Likör 38 %, 2cl	1,90
Schimmelreiter Husumer Gold, Friesencognac, 32 %, 2cl	1,50

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Bommerlunder, 38%, Malteser, 40%, 2 cl	1,50
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
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 Kôm, 32%, 4 cl	1,90

FRISCH AUFGEBRÜHTER 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

KAFFEE SPEZIALITÄTEN

Tasse Kaffee mit frischer Sahne, auch entcoffeiniert	1,60
Kännchen Kaffee mit frischer Sahne, auch entcoffeiniert	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	2,30

NORDFRIESISCHES ...

Pharisäer, Kaffee mit 4 cl Schimmelreiter Jamaica Rum-Verschnitt, 40% mit Schlagsahne	3,30
Tote Tante, Schokolade mit 4 cl Husumer Gold, Friesencognac, 32% mit Schlagsahne	3,30



Unser Konditormeister empfiehlt:

Genießen Sie unser
exquisites Kuchen-
und Tortenbuffet.

GUTEN APPETIT

FRÜHSTÜCK BEI CJ SCHMIDT

Frühstücksbuffet täglich von 9.00 bis 11.00 Uhr

Bedienen Sie sich an unserem reichhaltigen

Frühstücksbuffet, inkl. 1 Könnchen Kaffee, Tee

oder Schokolade pro Person

7,90

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 Könnchen 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

1/2 belegtes Brötchen mit Mett, Putenbrust

oder gekochtem Schinken

1,80

1 Bockwurst oder 1 Paar Würstchen mit Butterbrötchen

3,50

1 Bockwurst oder 1 Paar Würstchen mit Kartoffelsalat

4,50

2 Rühr- oder Spiegeleier mit Speck auf Schwarzbrot

3,90

FÜR UNSERE KINDER

inkl. 1 Getränk, 0,1 l Cola, Fanta, Spezi, Sprite

BACKBORD 1 Spiegelei mit Bratkartoffeln

2,50

POLE POPPENSPÄLER 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

HAUSGEMACHTE SUPPEN

*bis 14.30 Uhr

* Tageseintopf, bitte fragen Sie Ihre Bedienung

(Mo-Fr) Tagespreis

Fleischbrühe mit Einlage

2,50

Geflügelkraftbrühe mit Einlage

2,50

Tomatensuppe mit Fleischklößchen und Sahnehaube

2,90

Gulaschsuppe, Hausfrauenart

2,90

Krabbensuppe¹, friesische Art mit Weinbrand, 32%

4,20

SALATE

OLAND kleiner Salat, je nach Saison

2,50

TINE bunter Salatteller mit Ei und Joghurt-Dressing

5,90

FRIESENSALAT mit Krabben¹ und Cocktailsoße

6,50

NEPTUN Salatteller mit Thunfisch, Zwiebeln, Oliven

5,90

FITNESS Salatteller, gemischte Salate mit Feta-Käse

5,90

ITALIEN Salatteller, frische Salate der Saison

mit Kräuterdressing und Mozzarella-Kugeln

6,90

DACHGARTEN großer Salatteller mit warmer Hähnchenbrust

7,50

SPAGHETTI

mit Bolognese-Soße

4,50

mit Carbonara (Schinken-Käse-Soße)

4,50

mit Tomaten-Soße

3,90

Spaghetti-Omelette mit gek. Schinken, Tomaten-Basilikumsoße

6,20

VEGETARISCHES

* 1 Gemüsekrusti mit Salatbeilage und Kräuterquark

5,90

* Bunter Gemüseteller mit Salzkartoffeln und

Sauce Hollandaise

5,90

* Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Salatbeilage

4,50

DESSERTS

Schokoladencreme mit Vanillesoße

1,90

Griespudding mit Erdbeersoße

1,90

Apfelmus mit Schlagsahne und Nüssen

1,90

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

Zugelassene Konservierungsstoffe: s. Aushang

HAUPTSPEISEN

*bis 14.30 Uhr

* Tagesgericht, bitte fragen Sie Ihre Bedienung

(Mo-Fr) 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

6,20

Friesenbauernfrühstück mit Krabben

8,90

Sauerfleisch mit Bratkartoffeln

6,50

Putenbrust (kalt) mit Remoulade und Bratkartoffeln

6,90

* Schnitzel „Wiener Art“ mit Gemüse oder

Salat und Salzkartoffeln

8,90

* Friesenschnitzel mit Spiegelei, Krabben und Bratkartoffeln

9,90

* Königinpastete (Kalbfleisch, Champignons, Spargel)

mit Salatteller

8,90

Roastbeef mit Remouladensoße und Bratkartoffeln

9,90

STEAKS UND MEHR

* Putensteak mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salatteller

9,90

* Bratkartoffelpfanne mit 3 Schweinefilets, Gemüse

und Sauce Hollandaise

11,90

* Rumpsteak, mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln

12,50

* Rumpsteak, mit Champignons, Zwiebeln und Bratkartoffeln

13,50

NORDFRIESISCHE FISCHSPEZIALITÄTEN

* Matjes Hausfrauenart mit Salzkartoffeln

6,40

Matjes Hausfrauenart mit Bratkartoffeln

6,90

2 Bratheringe, sauer eingelegt, mit Bratkartoffeln

5,90

* Gebratenes Fischfilet mit Kartoffelsalat oder Salzkartoffeln

und Remoulade

6,90

* Seelachsfilet mit Krabben¹, Salzkartoffeln und

Krabbensoße¹

8,90

* Scholle in Speck gebraten mit Salzkartoffeln

oder Kartoffelsalat

11,50

* Fischplatte NORDSEE, Schollen-, Rotbarsch-, und See-

lachsfilet mit Petersilienkartoffeln, Remoulade, Gurkensalat

12,90

KRABBENSPEZIALITÄTEN

HALLIGBROT Krabben¹ auf Schwarzbrot

mit 2 Spiegeleiern

10,50

WATTENMEER Krabben¹ mit Rührei

und Bratkartoffeln

12,90



Unser Tip:

Verschenken Sie
einen Gutschein vom
Café Dachgarten.



Alle Gerichte
auch außer Haus.

