



Fischrestaurant Wiesendanger

Husum's erstes Fischrestaurant

Sehr geehrter Gast!

Wir freuen uns, Sie in unserem Hause begrüßen zu dürfen und sind aufs äußerste bemüht Ihren Wünschen zu entsprechen.

In unserer Küche wird alles frisch zubereitet, welches einige Zeit in Anspruch nimmt. Darum kann es vorkommen, dass sie etwas Zeit mitbringen müssen.

*Sehr geehrter Gast
wir würden uns freuen*

Ihre Wünsche

erfüllen,-

Ihre Beschwerden

korrigieren,-

Ihr Lob

entgegen nehmen zu können.

*Einen angenehmen Aufenthalt
und guten Appetit*

Ihre Fam. Wiesendanger und Mitarbeiter

*P.S. Fragen Sie nach unseren Menüvorschlägen
für Ihre Familienfeier etc.*

*Hafenstr. 2 - 25813 Husum
Tel. 04841/2810*

Hausgemachte Suppen

Broccolicremesuppe

mit Lachsstreifen und Sahnehaube

Broccolisoup with smoked salmon and cream on top 2,5

€ 6,90

Husumer Krabbensuppe

mit Sahnehaube

Local shrimps soup with whipped cream on top 2,6

€ 6,90

Tomatensuppe

mit Fleischklößchen und Sahnehaube

Tomato soup with meatball and cream on top 6

€ 6,50

Vorspeisen

Kleiner Schlemmerteller

mit geräuchertem Lachs, Matjesfilet, und Krabben,

dazu reichen wir geröstetes Schwarzbrot und Butter

Small „Schlemmerteller“ with smoked salmon, fillet of white herring, local shrimps, toasted black bread and butter 5,6

€ 15,90

Krabbencocktail

Nordseekrabben mit Brot und Butter

Small local shrimps-cocktail with toast and butter 2,6

€ 13,90

Seelachsfilet

mit Remouladensoße und hausgemachtem Kartoffelsalat

Coalfish fillet in egg with remoulade and homemade potato salad 5,7,9

€ 15,50

Husumer Scholle

mit Speck, Petersilienkartoffel und Salat

Plaice with bacon, parsley potatoes and green salad 5,9

€ 19,50

Schollenfilet in Butter gebraten

mit Petersilienkartoffel und Salat

Plaice fillet roasted in butter with parsley potatoes and green salad 5,9

€ 18,50

Krabben-Rührei

mit Bratkartoffeln und Salatbeilage

Local shrimps scrambled eggs with home fries potatoes and side-salad 5,6

€ 19,90

Krabbenplatte mit Nordseekrabben

Spiegelei und Bratkartoffeln

Local shrimps-plate with fried egg and fried potatoes 5,2

€ 19,90

Husumer Pannfisch

auf körniger Dijon-Senfsoße mit Bratkartoffeln und Salat

Fried pieces of fish filet on mustard sauce with fried potatoes and salad 5,7

€ 18,90

Steinbeisserfilet
mit Blattspinat und Salzkartoffeln
Sole fish fillet with sauce, buttered potatoes
€19,90

Fischplatte
drei verschiedene Fischfilets mit Bratkartoffeln und Salat
3 Fish filets with fried potatoes and salad 5
€ 18,90

Matjesfilet "Holsteiner Art" mit Hausfrauensauce
Fillet of white herring with homemade sauce and fried potatoes 5,6
mit Bratkartoffeln
€ 16,90

Bratheringe
süß-sauer eingelegt mit Bratkartoffeln
Fried herrings sweet and sour (cold) inserted with fried potatoes 5
€ 16,90

Matjesfilet "Holsteiner Art"
mit grünen Bohnen und Bratkartoffeln
Fillet of white herring with green beans and fried potatoes 5
€ 16,90

Ofenkartoffel
Baked potato with sour creme and salad garnish
mit Matjesfilet "Holsteiner Art"
with fillet of white herring 6
€ 15,90

mit Husumer Krabben
with local shrimps 2,5
€ 17,90

Halligbrot
Schwarzbrot mit Krabben, Spiegelei und Salatbeilage
Black bread with local shrimps and fried egg 2,5,6,9
€ 17,90

Rumpsteak
mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel und Salatbeilage
Rump steak, baked potato, sour creme and salad 6
€ 22,90

Schnitzel „Wiener Art“
mit Bratkartoffeln und Salatbeilage
Pork escalope with fried potatoes and salad 6,9
€ 17,90

Friesenschnitzel
mit Bratkartoffeln, Krabben, Spiegelei und Salatbeilage
Spezial pork escalope with fried potatoes, local shrimps, fried egg and salad 2,5,6
€ 19,90

Steakteller
verschiedene kleine Steaks mit Bratkartoffeln und Salatbeilage
3 little grill steaks with fried potatoes and salad 6
€ 19,90

Kaffee – Tee

<i>Tasse Kaffee</i> ³		€ 2,10
<i>Becher Kaffee</i> ³		€ 2,80
<i>Glas Tee versch. Sorten</i>		€ 2,50
<i>Becher Schokolade</i>		€ 2,70
<i>Becher Schokolade mit Sahne</i>		€ 2,90
<i>Cappuccino</i>		€ 3,20
<i>Espresso</i>		€ 2,10

Erfrischungsgetränke

<i>Coca-Cola</i> ^{1,3)}	0,3l	€ 3,10
<i>Coca-Cola light</i> ^{1,2,3,5,6,7}	0,3l	€ 3,10
<i>Spezi</i> ³⁾	0,3l	€ 3,10
<i>Orangenlimonade</i>	0,3l	€ 3,10
<i>Zitronenlimonade</i>	0,3l	€ 3,10
<i>Mineralwasser</i>	0,3l	€ 3,10
<i>Flasche Mineralwasser</i>	0,75l	€ 5,60
<i>Flasche Stilles Wasser</i>	0,75l	€ 5,60
<i>Stilles Wasser</i>	0,33l	€ 3,10
<i>Apfelschorle</i>	0,3l	€ 3,10
<i>Cranberryschorle</i> ^{1,2)}	0,3l	€ 3,10
<i>Rhabarberschorle</i>	0,3l	€ 3,10
<i>Apel-Kirschschorle</i>	0,3l	€ 3,10
<i>Presta light</i> ⁵⁾	0,3l	€ 3,10
<i>Bitter Lemon</i> ⁴⁾ , <i>Ginger Ale</i> , <i>Tonic Water</i> ²⁾	0,2l	€ 2,90

Säfte / Nektare

<i>Orangensaft, Apfelsaft, Traubensaft, Kirschnektar,</i> <i>Bananennektar</i>	0,2l	€ 2,60
---	------	--------

Bitter`s 2cl

<i>Underberg</i>	44%	€ 2,90
<i>Jägermeister</i>	35%	€ 2,90
<i>Averna</i>	29%	€ 2,90
<i>Campari</i> ¹⁾	25%	€ 2,90
<i>Grappa</i>	40%	€ 3,70
<i>Fernet Branca/Menta</i>	42%	€ 3,00
<i>Ramazzotti</i>	30%	€ 3,00
<i>Sambuca</i>	40%	€ 3,10
<i>Martini</i>	16%	€ 4,80

Biere vom Fass

<i>König Pilsener</i>	<i>0,3l</i>	<i>€ 3,40</i>
<i>Dithmarscher Pilsener</i>	<i>0,3l</i>	<i>€ 3,40</i>
<i>König Ludwig Dunkel</i>	<i>0,3l</i>	<i>€ 3,40</i>
<i>Bitburger Landbier</i>	<i>0,3l</i>	<i>€ 3,40</i>
<i>Alsterwasser</i>	<i>0,3l</i>	<i>€ 3,40</i>
<i>Alle Biere auch in</i>	<i>0,5l</i>	<i>€ 5,60</i>

Flaschenbiere

<i>Weizenbier</i>	<i>0,33l</i>	<i>€ 3,40</i>
<i>Weizenbier alkoholfrei</i>	<i>0,33l</i>	<i>€ 3,40</i>
<i>König Pilsener alkoholfrei</i>	<i>0,33l</i>	<i>€ 3,40</i>
<i>Warsteiner Grapefrute</i>	<i>0,33l</i>	<i>€ 3,40</i>
<i>König Ludwig Weissbier</i>	<i>0,5l</i>	<i>€ 5,60</i>
<i>Bayreuther Hell</i>	<i>0,5l</i>	<i>€ 5,60</i>

Warme alkoholische Getränke

<i>Teepunsch</i>	<i>€ 2,90</i>
<i>Rotweingrog</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Eisbrecher</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Glühwein</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Rumgrog</i>	<i>€ 3,60</i>
<i>Pharisäer (Nordfriesische Spezialität)</i>	<i>€ 4,20</i>
<i>Tote Tante (Trinkschokolade u. Rum)</i>	<i>€ 4,20</i>
<i>Baileys Coffee</i>	<i>€ 4,90</i>