



Zur Erholung Büsum
RESTAURANT BIERGÄRTEN

Öffnungszeiten

Täglich

12:00 bis 21:00

Mittagstisch

ab 12:00 bis 16:00





Zur Erholung Büsum
RESTAURANT BIERGÄRTEN

Aperitiv

Martini (Dry, Medium, Rosso)	5 cl	€ 4,90
Sherry (Dry, Medium)	5 cl	€ 4,90
Portwein	5 cl	€ 4,90
Prosecco	0,1l	€ 5,90

Biere vom Faß

Warsteiner Pils	0,3l € 3,90	0,5l € 5,90
Dithmarscher Naturtrüb	0,3l € 3,90	0,5l € 5,90
König Ludwig Dunkel	0,3l € 3,90	0,5l € 5,90

Flaschenbiere

Maisel´s Hefe-Weißbier	0,5l € 5,90
Maisel´s Hefe-Weißbier Dunkel	0,5l € 5,90

Alkoholfreie Flaschenbiere

Dithmarscher	0,33l € 3,90
Vita Malz	0,33l € 3,90
Maisel´s Hefeweizen	0,5l € 5,90





Alkoholfreie Getränke

Vio Mineralwasser (Laut oder Leise)	0,25l Fl. € 2,90	0,75l Fl. € 6,90
Coca Cola, Cola light, Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzo Mix	0,33l Fl. € 3,90	
Fuze Tea (Zitrone, Pfirsich)	0,33l Fl. € 4,10	
Schweppes (Bitter Lemon, Tonic Water, Gingerale, Wildberry)	0,2l Fl. € 3,60	

Granini Säfte

Apfel, Banane, Orange, Kirsche, Rhabarba, Johannesbeere, Maracuja (Alle Säfte auch als Schorle)	0,2l € 3,10	0,4l € 5,10
Kiba	0,2l € 3,10	0,4l € 5,10

Heißgetränke

Espresso	€ 2,90	Irish Coffee (Whiskey, Rohrzucker, Kaffee, Sahne)	€ 6,90
Cappuccino	€ 3,40	Rum Grog (Brauner Rum, Rohrzucker, Wasser)	€ 6,50
Latte Macchiato	€ 3,90	Lumumba (Heiße Schoko?, Rum, Kakao, Sahne)	€ 6,90
Tasse Kaffee (Filter)	€ 2,90	Glühwein	€ 4,90
Heiße Schokolade	€ 3,50		
Tee (Versch. Sorten)	€ 3,10		





Weißweine

Chardonnay (Trocken, Montebeluna)	0,2l € 6,50	0,5l € 13,50
Sheurebe (Lieblich, Rheinessen)	0,2l € 6,90	0,5l € 13,90
Lugana (Trocken, Lombadei)	0,2l € 7,90	0,75fl. € 24,90
Grauburgunder (Trocken, Pfalz Am Kaiser Baum)	0,2l € 8,90	0,75fl. € 27,90

Rosé Weine

Rosé aus Primitivo (Trocken, Puglia)	0,2l € 6,90	0,5l € 13,90
Austenfischer Spätburgunder (Trocken, Pfalz)	0,2l € 7,50	0,75fl. € 23,90

Rotweine

Nero d'Avola (Trocken, Sicilien)	0,2l € 6,90	0,5l € 13,90
Lambrusco (Lieblich, Emilia)	0,2l € 6,50	0,5l € 13,50
Austenfischer Cuvee (Trocken, Pfalz)	0,2l € 7,50	0,75fl. € 23,90
Primitivo Viglione (Trocken, Apulien)	0,2l € 8,50	0,75fl. € 26,90

Prosecco

DS Stefani Brut (Venetien)	0,75fl. € 29,90
----------------------------	-----------------





Vorspeisen, Suppen, Salate

- | | | |
|---|------------------------------|---------|
| 1. Bruschetta Classicaa
Geröstete Brot mit fruchtigen Tomatenwürfel,
Knoblauch, Oliven Öl | Vegetarisch | € 6,50 |
| 2. Carpaccio
Rohes feines Rinderfilet, frische Champignons,
Rucola & Parmesan mit Knobibrot | | € 13,50 |
| 3. Caprese
Büffel-Mozzarella mit frischen Tomaten,
Basilikum & Knobibrot | Vegetarisch | € 12,90 |
| 4. Tomaten - Suppe
Hausgemacht aus frische Tomaten serviert mit Knobibrot | Vegetarisch | € 5,90 |
| 5. Fisch - Suppe
Nach Art des Hauses serviert mit Knobibrot | Klein € 7,90
Groß € 12,90 | |
| 6. Gemischter Salatteller der Saison
Mit Schinken & Käse | | € 12,90 |
| 7. Gemischter Salatteller der Saison
Mit gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen | | € 15,90 |
| 8. Gemischter Salatteller der Saison
Mit gegrillten Riesengarnelen | | € 18,90 |

(Dressing nach Wahl: Hausdressing oder Essig-Öl)

Dazu empfehlen wir:

- | | |
|-----------------------|--------|
| 9. Knoblauch-Baguette | € 1,90 |
|-----------------------|--------|





Hauptspeisen

- | | |
|---|---------|
| 10. Schnitzel Wiener Art Original
Paniertes Schnitzel vom Kalb mit Salatbeilage | € 23,50 |
| 11. Krabbenpfanne (Zur Erholung)
Frische Nordseekrabben, Matjes, Bismarckhering & Remoulade | € 22,90 |
| 12. Matjes
Mit Speck-Bohnen & Remoulade | € 16,90 |
| 13. Rühr Ei
Mit frischen Nordseekrabben | € 19,90 |
| 14. Schnitzel (Jäger Art)
Paniert aus Schweinelachs mit Jägersauce aus frischen Pilzen | € 18,50 |

(BEILAGEN NACH WAHL:

BRATKARTOFFELN, OFENKARTOFFEL, POMMES FRITES ODER SALZKARTOFFELN)

- | | |
|---|---------|
| 15. Labskaus (Seemans Art)
Mit Rollmops, Spiegelei, Rote Beete & Gewürzgerken | € 19,50 |
| 16. Bauernfrühstück
Bratkartoffeln mit würzigem Speck und Gewürzgerken | € 13,90 |

Extras:

- | | |
|----------------------------|--------|
| 17. Beilage Salat | € 4,50 |
| 18. Portion Nordseekrabben | € 8,90 |
| 19. Portion Remoulade | € 1,90 |
| 20. Mayonaise oder Ketchup | Gratis |





Fisch Spezialitäten

(Alle Fischgerichte werden mit einer kleinen Salatbeilage serviert)

- | | |
|---|---------|
| 21. Scholle (Büsumer Art)
In Butter gebraten mit frischen Nordseekrabben | € 26,90 |
| 22. Scholle (Finkenwerder Art)
In Butter gebraten mit würzigem Speck | € 20,90 |
| 23. Zanderfilet
Auf der Haut gegrillt, auf Blattspinat in Dillsenf-Sauce | € 21,90 |
| 24. Lachsfilet
Frischer Lachs gegrillt serviert mit Hausgemachten Orangensauce | € 22,90 |
| 25. Garnelen Pfanne
8 Stk. Riesengarnelen, mit Knoblauch-Öl, Oiven, Paprika, Cherry Tomaten | € 23,90 |
| 26. Tintenfisch (Calamaris)
Baby-Calamaris vom Grill mit Knoblauch Öl | € 22,50 |
| 27. Fischteller vom Küchen Chef
Lachsfilet, Schollenfilet, Zanderfilet, Baby Calamaris und Riesengarnelen,
mariniert mit Knoblauch-Öl | € 25,50 |

(BEILAGE NACH WAHL:

BRATKARTOFFELN, POMMES FRITES, OFENKARTOFFEL, SALZKARTOFFELN)

Extras:

- | | |
|--------------------|--------|
| Knoblauch-Baguette | € 1,90 |
| Bratkartoffeln | € 3,90 |
| Ofenkartoffel | € 4,50 |
| Pommes frites | € 3,90 |
| Salzkartoffeln | € 3,90 |

Saucen:

- | | |
|---------------------|--------|
| Dill-Senf | € 2,50 |
| Rose-Pfeffer-Orange | € 2,50 |





Fleisch & Steaks

(Alle Fleischgerichte werden mit einem Knoblauch-Baguette serviert)

- | | |
|--|---------|
| 30. Rinderfilet 250g.
Zartes Filet vom Rind mit Champignons-Gorgonzola-Sauce | € 29,90 |
| 31. Arg. Rumpsteak 250g.
Vom Grill mit grünen Bohnen & Kräuter-Butter | € 23,90 |
| 32. Schweine Medallions
Aus Schweinefilet mit Champignons-Gorgonzola-Sauce | € 21,90 |
| 33. Putensteak 250g.
Vom Grill mit Kräuter-Butter | € 17,50 |
| 34. Steakteller Madagaskar
3 kl. Steaks vom Grill (Rind, Pute, Schwein) mit Pfeffer-Sauce | € 24,50 |
| 35. Erholung Spezial
Rinderfiletstreifen mit Barolo (Rotwein sauce) | € 21,90 |

(BEILAGE NACH WAHL:

BRATKARTOFFELN, POMMES FRITES, OFENKARTOFFEL, SALZKARTOFFELN)

Extra:

- | | |
|--------------------------|--------|
| Beilage Salat der Saison | € 4,50 |
| Portion Kräuter-Butter | € 0,90 |
| Portion Sour Cream | € 1,90 |

Saucen:

- | | |
|------------------------------|--------|
| Pfeffer, Rotwein, Gorgonzola | € 2,50 |
|------------------------------|--------|



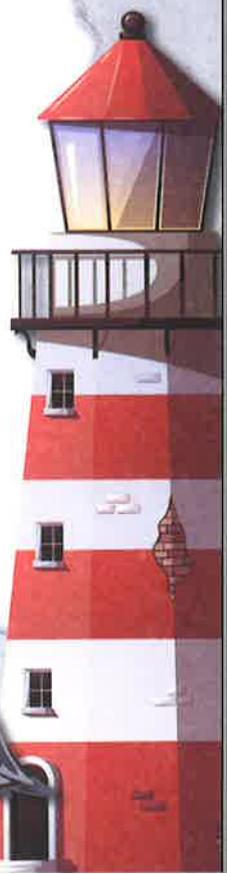


Aus dem Ofen

- | | | |
|--|-------------|---------|
| 40. Ofenkartoffel
Mit Sour-Cream und Salat | Vegetarisch | € 10,90 |
| 41. Ofenkartoffel
Mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Salat | | € 14,50 |
| 42. Ofenkartoffel
Mit frischen Nordseekrabben und Salat | | € 18,90 |
| 43. Funghi-Gorgonzola
Frische Champignons mit Schinken, Gorgonzola und Mozzarella überbacken | | € 14,90 |
| 44. Potato Speziale
Mit Hähnchenbrustfilet, Kartoffeln in Pesto-Sauce & Mozzarella überbacken | | € 18,90 |
| 45. Brokkoli-Picorino
Brokkoli-Röschen mit Knoblauch in Sahne-Sauce und Schafskäse überbacken | Vegetarisch | € 13,90 |

Nudel Gerichte

- | | | |
|---|-------------|---------|
| 50. Spaghetti Aglio-e-Olio
Mit frischem Knoblauch Oliven Öl und Chilischoten | Vegetarisch | € 11,90 |
| 51. Spaghetti Aglio-e-Olio + 6 Stk. Riesengarnelen
Mit frischem Knoblauch Oliven Öl und Chilischoten | | € 18,90 |
| 52. Spaghetti Fruti de Mare
Mit Meeresfrüchten, Knoblauch und leicht pikanter Tomatensauce | | € 17,90 |
| 53. Spaghetti Cabonara
Mit Ei-Speck und Sahne | | € 14,50 |
| 54. Penne Arabiata
Mit leicht pikanter Tomatensauce | Vegetarisch | € 11,50 |
| 55. Penne con Filetto di Manzo
Mit Rinderfiletstreifen, Champignons in Rahm-Sauce | | € 17,90 |
| 56. Pasta Mista
Gem. Nudeln mit Hänchenbrust und Spinat, in Tomaten-Sahne-Sauce & Mozzarella -überbacken | | € 15,90 |





Zur Erholung Büsum
RESTAURANT BIERGÄRTEN

Kinderkarte (Bis 12 Jahre)

60. Penne mit Tomatensauce	€ 6,90
61. Spaghetti mit Schinken-Sahne-Sauce	€ 7,90
62. Chicken Nuggets mit Pommes	€ 7,50
63. Fischstäbchen mit Kroketten	€ 7,50
64. Kl. Schnitzel aus Schweinelachs mit Pommes frites	€ 8,90
65. Junior Becher (Kugel Vanille & Erdbeer)	€ 3,90



Zur Erholung Büsum

RESTAURANT • BIERGÄRTEN





Spirituosen

Friesengeist	56%	2cl	€ 3,70	Rum	40%	2cl	€ 3,90
Helbing Kümmel	35%	2cl	€ 2,60	Veterano Brandy	30%	2cl	€ 4,50
Sambuca Molinari	40%	2cl	€ 3,90	Asbach	36%	2cl	€ 3,90
Fernet Branca	35%	2cl	€ 3,50	Hennessy	40%	2cl	€ 6,50
Jägermeister	35%	2cl	€ 2,90	Chivas (Scotch)	40%	2cl	€ 6,50
Amaretto /Disorano	28%	2cl	€ 3,90	Glenfiddich (Malt)	40%	2cl	€ 8,50
Küstennebel	21,8%	2cl	€ 2,60	Tullamore (Irish)	40%	2cl	€ 5,50
Underberg	44%	2cl	€ 2,80	Wodka (Belvedere)	40%	2cl	€ 7,90
Ouzo	38%	2cl	€ 2,40				
Jubiläumsaquavit	40%	2cl	€ 3,70				
Linie aquavit	41,5%	2cl	€ 3,70				
Malteser	40%	2cl	€ 3,50				
Korn	32%	2cl	€ 2,30				
Grappa	40%	2cl	€ 3,60				
Grappa Nonino	40%	2cl	€ 6,50				
Obstbrand	38%	2cl	€ 3,80				
Ramazotti	30%	4cl	€ 4,90				
Averna	29%	4cl	€ 4,90				
Baileys	17%	4cl	€ 4,90				
Eierlikör	20%	4cl	€ 4,90				

Longdrinks 4cl

Gin Tonic	€ 8,50
Wodka Lemon	€ 8,50
Whisky Cola	€ 8,50
Bacardi Cola	€ 7,90
Cuba Libre	€ 7,90
Korn Cola	€ 7,90





Allergene:

- a Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose)
- h Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
- m Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Schwefeldioxid und Sulfite

Beispiele/ Vorkommen:

- Weizen (Dinkel, Khorasan-Weizen u. a.), Roggen, Gerste, Hafer, Back- und Teigwaren, Desserts, Suppen, Saucen u. a.
- Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi
- Backwaren, Teigwaren, Mayonnaise, Produkten mit Teigmantel, Feinkostsalate, Dressings (Suppen, Saucen, Feinkostsalate, Würzpasten)
- Backwaren. Müsli. Dessert. Feinkostsalaten. Marinaden
- Suppen, Saucen, Marinaden, vegetarischen Brotaufstrichen, Tofu
- Suppen, Saucen, Backwaren, „Döner“, Gratins, Desserts
- Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse
- Suppen, Saucen, Wurstwaren, Gewürzmischungen
- Fleischerzeugnissen, Suppen, Soßen, Dressings, Mayonnaise, Gewürzmischungen
- sBackwaren, Feinkostsalat, Falafel, Hummus, Suppen, Soßen, Dressings
- Back- und Teigwaren, vegetarische Produkte
- Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamari, alle Muscheln, Austern
- Trockenfrüchte, Wein, Essig, Kartoffelprodukte, Sauerkraut

