



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, Pflaz 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, Pflaz)	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, Pflaz)	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<br>Geröstete Brot mit fruchtigen Tomatenwürfel,<br>Knoblauch, Oliven Öl  | Vegetarisch                  | € 6,50  |
| 2. Carpacio<br>Rohes feines Rinderfilet, frische Champignons,<br>Rucola & Parmesan mit Knobibrot |                              | € 13,50 |
| 3. Caprese<br>Büffel-Mozzarella mit frischen Tomaten,<br>Basilikum & Knobibrot                   | Vegetarisch                  | € 12,90 |
| 4. Tomaten - Suppe<br>Hausgemacht aus frische Tomaten serviert mit Knobibrot                     | Vegetarisch                  | € 5,90  |
| 5. Fisch - Suppe<br>Nach Art des Hauses serviert mit Knobibrot                                   | Klein € 7,90<br>Groß € 12,90 |         |
| 6. Gemischter Salatteller der Saison<br>Mit Schinken & Käse                                      |                              | € 12,90 |
| 7. Gemischter Salatteller der Saison<br>Mit gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen                |                              | € 15,90 |
| 8. Gemischter Salatteller der Saison<br>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 € 23,50  
Paniertes Schnitzel vom Kalb mit Salatbeilage

11. Krabbenpfanne (Zur Erholung) € 22,90  
Frische Nordseekrabben, Matjes, Bismarckhering & Remoulade

12. Matjes € 16,90  
Mit Speck-Bohnen & Remoulade

13. Rühr Ei € 19,90  
Mit frischen Nordseekrabben

14. Schnitzel (Jäger Art) € 18,50  
Paniert aus Schweinelachs mit Jägersauce aus frischen Pilzen

(BEILAGEN NACH WAHL:

BRATKARTOFFELN, OFENKARTOFFEL, POMMES FRITES ODER SALZKARTOFFELN)

15. Labskaus (Seemans Art) € 19,50  
Mit Rollmops, Spiegelei, Rote Beete & Gewürzgerken

16. Bauernfrühstück € 13,90  
Bratkartoffeln mit würzigem Speck und Gewürzgerken

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)<br>In Butter gebraten mit frischen Nordseekrabben   | € 26,90 |
| 22. Scholle (Finkenwerder Art )<br>In Butter gebraten mit würzigem Speck  | € 20,90 |
| 23. Zanderfilet<br>Auf der Haut gegrillt, auf Blattspinat in Dillsenf-Sauce   | € 21,90 |
| 24. Lachsfilet<br>Frischer Lachs gegrillt serviert mit Hausgemachten Orangensauce   | € 22,90 |
| 25. Garnelen Pfanne<br>8 Stk. Riesengarnelen, mit Knoblauch-Öl, Oiven, Paprika, Cherry Tomaten  | € 23,90 |
| 26. Tintenfisch (Calamaris)<br>Baby-Calamaris vom Grill mit Knoblauch Öl  | € 22,50 |
| 27. Fischteller vom Küchen Chef<br>Lachsfilet, Schollenfilet, Zanderfilet, Baby Calamaris und Riesengarnelen,<br>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.<br>Zartes Filet vom Rind mit Champignons-Gorgonzola-Sauce              | € 29,90 |
| 31. Arg. Rumpsteak 250g.<br>Vom Grill mit grünen Bohnen & Kräuter-Butter                     | € 23,90 |
| 32. Schweine Medallions<br>Aus Schweinefilet mit Champignons-Gorgonzola-Sauce                | € 21,90 |
| 33. Putensteak 250g.<br>Vom Grill mit Kräuter-Butter   | € 17,50 |
| 34. Steakteller Madagaskar<br>3 kl. Steaks vom Grill (Rind, Pute, Schwein) mit Pfeffer-Sauce | € 24,50 |
| 35. Erholung Spezial<br>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 |
|------------------------------|--------|





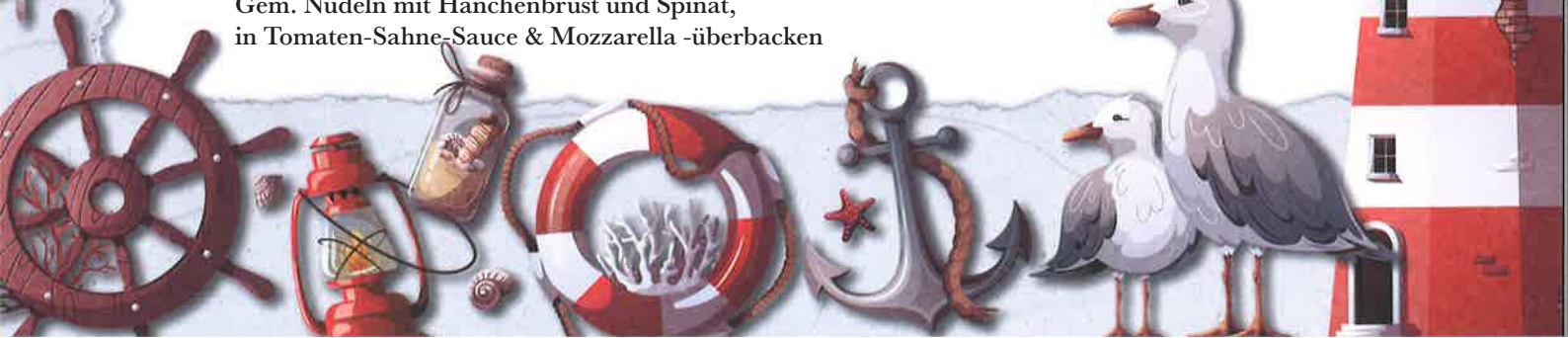


## Aus dem Ofen

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

## Nudel Gerichte

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











### 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

