

<b>Vorspeisen</b> <b>Starters</b>	Tomaten - Orangensuppe mit Basilikumpesto	5,50 €
	Tomato - Orange soup with basil pesto	
	Hamburger Fischsuppe mit Büsumer Krabben	7,00 €
	Hamburg style fish soup with 'Büsum' crabs	
<b>Salat</b> <b>Salad</b>	Kleiner gemischter Salat	4,90 €
	Small mixed salad	
	Caesar Salat mit Parmesan, Buttercroûtons und gegrillter Hähnchenbrust	10,50 €
	Caesar salad with parmesan, buttered croûtons and grilled chicken breast	
	Bruschetta an Knoblauchöl getoasted mit Parmaschinken und Parmesan	6,90 €
Bruschetta toasted with garlic oil and topped with parma ham and parmesan		
Wildkräutersalat an Himbeerdressing mit gratiniertem Ziegenkäse	13,50 €	
Wild herb salad on raspberry dressing with gratinated goats cheese		
<b>Pasta</b>	Bunte Farfalle in Kräuterrahmsauce mit zarten Hähnchenbruststreifen, Blattspinat und getrockneten Tomaten	12,50 €
	Farfalle in a creamy herb sauce served with chicken breast strips, leaf spinach and dried tomatoes	
	Tagliatelle mit Riesengarnelen auf Knoblauchsauce, garniert mit krossem Rucola und rosa Pfeffer	15,50 €
Tagliatelle with king prawns on garlic sauce, ganished with crunchy rocket lettuce and pink pepper		
<b>Fisch</b> <b>Fish</b>	Hamburger Pannfisch auf Senfsauce mit Bratkartoffeln und kleinem gemischten Salat	17,00 €
	Hamburg style fried fish with mustard sauce, pan fried potatoes and small salad bouquet	
<b>Fleisch</b> <b>Meat</b>	Gebratenes Schweinefilet im Speckmantel auf Calvadosauce mit Prinzessbohnen und Schwenkkartoffeln	16,50 €
	Roasted pork fillet wrapped in bacon on calvados sauce with beans and potatoes	
	Australisches Kängurufilet mit Mangosauce, frischem Marktgemüse und Thymiankartoffeln	19,50 €
	Australian kangaroo fillet with mango sauce, fresh vegetable from the market and thyme potatoes	
Holsteiner Rinderfilet vom Mittelstück auf Whiskey-Pfeffersauce mit gemischten Pilzen und Kartoffelstampf	28,00 €	
Holstein style beef fillet on whiskey-pepper sauce with mushrooms and mashed potatoes		
<b>Typisch Hamburg</b> <b>Typical Hamburg</b>	Scholle «Finkenwerder Art»	
	Nordsee Scholle mit Speck gebacken, Dillkartoffeln und hausgemachter Gurkensalat	18,50 €
	Plaice Finkenwerder style with bacon, served with dill potatoes and homemade cucumber salad	
<b>Adina Spezialitäten</b> <b>Adina Specialities</b>	Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und hausgemachtem Gurkensalat	18,50 €
	Wiener Schnitzel with pan fried potatoes and homemade cucumber salad	
	Aussie Burger mit Speck, Käse, Spiegelei und Rote Bete, serviert mit Kartoffelecken	12,50 €
	Aussie Burger with bacon, cheese, fried egg and beetroot, served with potatoe wedges	
<b>Nachspeisen</b> <b>Desserts</b>	Warmer Schokoladenfondant mit Orangenfilets	5,50 €
	Warm chocolate fondant with orange slices	
	Hausgemachter Milchreis mit schwarzem Vanilleparfait und Himbeercouli	6,50 €
	Homemade rice pudding with black vanilla parfait and raspberry coulis	
Dreierlei von Crème Brûlée	6,50 €	
Triology of crème brûlée		

Frühstück: Montag– Freitag 6.30–10.30 Uhr · Samstag & Sonntag 7.30–11.30 Uhr | Restaurant: Montag– Sonntag 17.00–22.30 Uhr  
 Breakfast: Monday– Friday 6.30–10.30 hrs · Saturday & Sunday 7.30–11.30 hrs | Restaurant: Monday– Sunday 17.00–22.30 hrs