

## Vorspeisen

Büsumer Krabbensuppe mit Krabbeneinlage	€ 7,60
Tomatensüppchen	€ 5,20
Curry-kokossüppchen mit einer Garnele	€ 6,40
Kalbsbrühe mit Gemüse & Fleischeinlage	€ 5,90
Tomate Mozzarella Lauwarme Tomaten an Büffel Mozzarella	€ 7,60
Ausgebackene Champignons in Tempurateig dazu reichen wir ein Kräuterdip	€ 8,10
MoinMoin Bruschetta mit Krabben und Pulpo, fein abgeschmeckt	€ 9,60

Zu allen unseren Vorspeisen reichen wir frisch gebackenes Brot

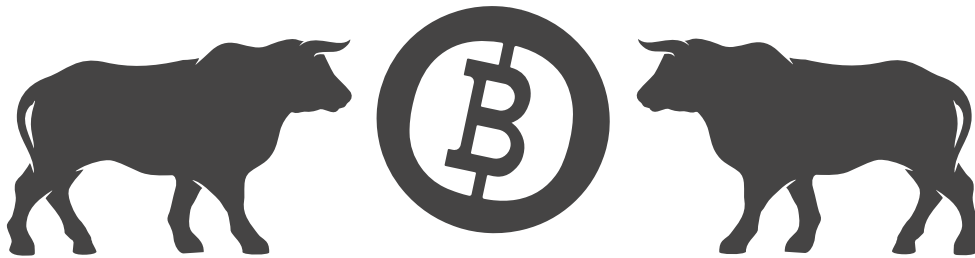
## Salate (zu allen Salaten reichen wir Brot)

Salat MoinMoin bunte Salatvariation, Gurken, Tomaten, Paprika, Schinken & Käse	€ 12,40
Salat „Meer“ bunte Salatvariation mit Gurken, Tomaten, Paprika und gebratenen Fischstücken (Seelachs/Kabeljau)	€ 15,90
Salat "Weide" bunte Salatvariation mit Gurken, Tomaten, Paprika	
- und Pute	€ 17,20
- und Rinderfiletstreifen	€ 21,40
Salat "Vital" bunte Salatvariation mit verschiedenen Obstsorten	€ 16,70

Zu allen unserer Salate reichen wir unser Hausdressing. Wünschen Sie dieses nicht, teilen Sie uns dies einfach bei der Bestellung mit.

## Von der Weide

Wir grillen medium. Sollten Sie eine andere Gar-Stufe wählen, sagen Sie uns bitte Bescheid.



Das Feine !!!	200 gr.	250 gr.
Rumpsteak vom dänischen Rind	€ 21,50	€ 24,50
Rinderfilet von der kanadischen Weide	€ 24,80	€ 27,90
Rib Eye vom dänischen Rind	€ 22,60	€ 23,40

Bitte wählen Sie aus den folgenden Beilagen:

Pommes Frites	€ 3,00
Bratkartoffeln	€ 3,50
Ofenkartoffeln mit Sour Cream	€ 4,20
Beilagesalat	€ 3,10



**Rare**



**Medium**



**Well Done**

Alle unsere Rindfleischgerichte werden im original Beefer zubereitet. Dies bedeutet das Ihr Fleisch bei einer Temperatur von knapp 843 Grad gegrillt wird. Aus diesem Grunde würzen wir Ihr Fleisch nicht, da dies unter der großen Hitze verbrennen würde. Würzen Sie Ihr Fleisch gerne am Tisch selbst. Durch die enorme Hitze die der Beefer abstrahlt haben wir einen Bratverlust von weniger wie 2%, der Fleischsaft bleibt wo er sein soll im Produkt. Sie werden den Unterschied selbst schnell bemerken. Sollten Sie fragen zu der Zubereitungsart haben fragen Sie einfach unseren Chef, einer seiner Leidenschaften. Wir wünschen einen guten Appetit !!!

## Von der Weide

Die Klassiker !!!

Schnitzel „Wiener Art“	€ 14,60
Schnitzel „Holstein“ mit 2 Spiegeleiern	€ 15,80
Schnitzel „Paprika“	€ 15,20
Schnitzel „MoinMoin“ mit gebratenen Champignons	€ 15,20
Gefülltes Schweineschnitzel; gefüllt mit Schinken & Käse	€ 16,20

Alle unsere Schnitzelgerichte werden mit Pommes Frites und Salat serviert.

## Leckerer vom Lamm

Lammkohlgulasch mit Schneekartoffeln	€ 15,50
Lammhüfte in Kräuter eingelegt mit Bratkartoffeln & Speckböhnchen	€ 23,40

## Dithmarscher Spezialitäten

Sauerfleisch mit Bratkartoffeln und Salatbukett	€ 14,90
Brathering mit Bratkartoffeln und Salatbukett	€ 14,90
Matjes nach Hausfrauenart mit Bratkartoffeln	€ 14,20
Roastbeef mit Bratkartoffeln und Remoulade	€ 17,30

*Guten Appetit*

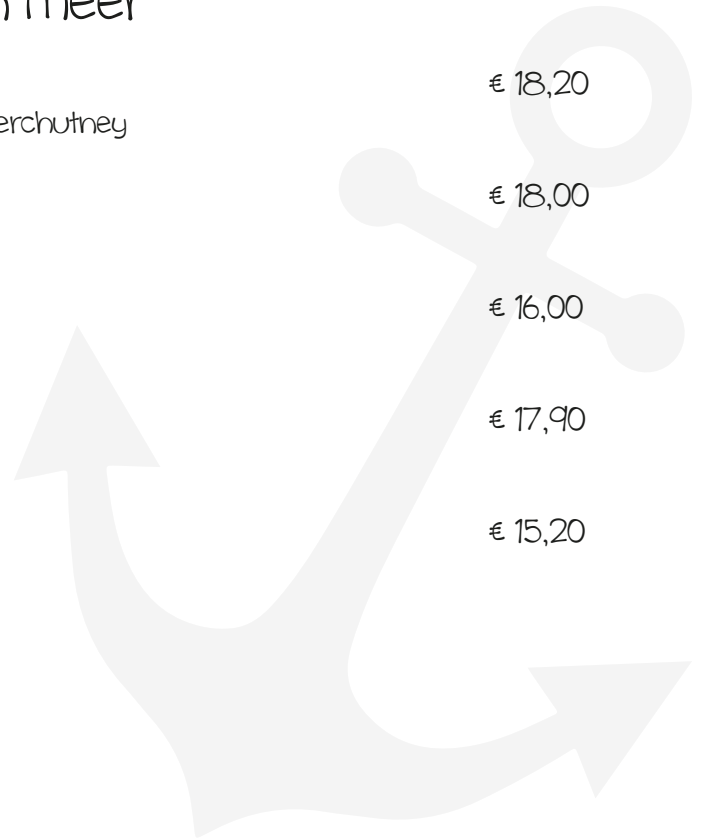
## Tagliatelle

Tagliatelle mit Nuss-Rucola Pesto garniert mit Tomaten & Rucola	€ 12,40
Tagliatelle mit gebratenen Putenbruststreifen garniert mit Rucola	€ 14,60
Tagliatelle Veggie mit Tomaten, Aubergine, Zucchini und Ziegenkäse	€ 13,90
Tagliatelle Moin Moin mit gebratenem Rinderfilet	€ 17,60

Sie haben Lust auf einen besonderen Burger?  
Fragen Sie nach unserer Burger-Karte.

## Aus dem Meer

Kabeljau auf der Haut gebraten auf grünem Spargel, dazu Kartoffelschnee & Himbeerchutney	€ 18,20
Scholle „Finkenwerder Art“ dazu Bratkartoffeln	€ 18,00
Schollenfilet mit Tomaten Lauchgemüse dazu Bratkartoffeln	€ 16,00
Seelachs mit einer Kräuterkruste dazu Kartoffelrösti und Senfsoße	€ 17,90
Pannfisch (Seelachs) mit Senfsoße und Salzkartoffeln	€ 15,20



## Flammenkuchen

(alle Flammenkuchen sind mit Kräuter Schmand bestrichen)

Flammenkuchen „Elsässer Art“ mit ausgelassenem Speck & Zwiebeln	€ 8,50
Flammenkuchen „Lachs“ mit Lachstreifen, grüner Spargel & Tomatenwürfel	€ 11,60
Flammenkuchen „Moin Moin“ mit Büsumer Krabben & Pulpo	€ 14,80
Flammenkuchen „Italiano“ mit frischem Rucola, Parmaschinken & Parmesanobel	€ 14,80
Flammenkuchen „BeefBox“ mit Rinderfiletstreifen & frischer Rucola	€ 15,40
Flammenkuchen „Sweet“ mit Apfelringen, Zimt&Zucker & Calvados	€ 7,50

Genießen Sie jeden Sonntag unsere leckeren Flammenkuchen für je nur 10,00 €  
- Sonntag ist Flammenkuchen Tag -



## Dessert

MoinMoin Creme die etwas andere Mousse au Chocolat	€ 7,50
Cheesecake mit Zitroneneis	€ 7,50
Schokokuchen mit weichem Kern dazu Erdbeereis	€ 7,50
Käsevariation verschiedene Sorten Käse, dazu Baguette	€ 13,20
Schokoladenfondue, weiße oder braune Schokolade dazu Obst der Saison	€ 6,20
Büsumer „Scheiterhaufen“ geriebener Apfel auf Vanilleeis mit Karamel	€ 5,00

Wir bedanken uns bei unseren Lieferanten, die tagtäglich unseren Betrieb mit frischen Lebensmitteln beliefern. Vielen Dank !!!

