

## Hausgemachte Suppen

Kraftbrühe mit Eierstich  
und Fleischklösschen

klein € 4,50  
groß 5,50

Erbsensuppe mit Kochwurst  
und Speck

klein € 4,50  
groß € 5,50

Kartoffelsuppe mit  
Rauchfleisch

klein € 4,50  
groß € 5,50

Hamburger Krabbensuppe  
mit Sahnehäubchen

klein € 6,50  
groß € 7,50

## Salate

Kleiner Beilagensalat € 3,50

Salat nach Jahreszeit € 6,50

Gurkensalat in Rahm € 3,00

Kopfsalat in Rahm € 3,00

Salat mit gebratenen  
Hähnchenbruststreifen € 11,50

Salat mit frischen  
Nordseekrabben € 18,50

## Österreich

Blauer Zweigelt  
Weingut Hugl  
trocken, dezente Tanine,  
leicht beerig, feinfruchtig  
Nuancen von Cassis

0,2l- € 5,00  
0,5l- € 12,50  
FL. 1,0l- € 24,00

## Spanien

Rioja tinto  
Herdad Ugarte  
trocken, gehaltvoll, feine  
Frucht von dunklen Beeren  
und Kirschen, edle Struktur

0,2l- € 6,00  
0,5l- € 14,50  
FL.0,75l- € 20,00

Rosado  
Nekeas Navarra  
trocken, würzig,

0,2l- € 4,00  
0,5l- € 9,50  
Fl. 0,75- € 15,50

## Sekt

Fürst von Metternich 0,75 l € 25,50  
Fürst von Metternich Piccolo € 8,50

Piccolo Prosecco € 8,50

**Alle Preise verstehen sich  
incl. Bedienung und MwSt.**

**Unsere Speisen sind auch  
zum Mitnehmen erhältlich.**

**In den Sommermonaten**

**steht Ihnen unsere  
Terrasse zur Verfügung**

**Noch keine Geschenkidee?  
Wie wäre es mit einem  
Gutschein für einen  
gemütlichen Abend im  
Opitz ?**

**Vielen Dank  
für Ihren Besuch**

**Zur Information über  
Allergene wenden Sie sich  
Bitte an unseren Service**

## Rotweine

### Wein des Tages

Italien

Merlot

Cantina di Custoza  
trocken, feinfruchtig, klar,  
stoffig, dezente schwarze  
Johannisbeere und Brombeere  
im Geschmack

0,2l-€ 4,50

0,5l- € 11,00

Fl.1,0l –€ 20,00

Nero d'Avola

Fazio

trocken, würzig, Geschmack  
nach Dunklen Waldbeeren,  
weich, gehaltvoll  
verwöhnt von der Sonne Siziliens

0,2l- € 6,00

0,5l-€ 14,50

Fl.0,75l- € 21,00

### Spezialitäten

Labskaus aus gepökeltem Fleisch,  
mit Spiegelei, dazu ein Matjesfilet,  
Rote Bete und Salzgurke € 14,50

Ewerscholle „Finkenwerder Art“  
in Speck gebraten, dazu Kopfsalat in  
Rahm und Bratkartoffeln € 18,50

Kesselgulasch mit grünem Pfeffer  
(separat) Salat und Bratkartoffeln  
€ 15,50

Hausgemachte Rinderroulade gefüllt  
mit Speck, Zwiebeln und Gurken,  
dazu Rotkohl und Bratkartoffeln  
€ 16,50

Hamburger Pannfisch  
(verschiedene Fischfilets, gebraten)  
mit Dijon-Senfsauce und  
Bratkartoffeln € 17,50

### Fleisch – und Pfannengerichte

Bauernfrühstück mit Gurke und  
Katenschinken in Würfeln € 10,50

Blattspinat in Rahm mit Käse  
überbacken und Bratkartoffeln  
€ 9,50

Selbst gemachtes Sauerfleisch mit  
Senfgurken und Bratkartoffeln  
€ 13,50

Milde Fleischsülze mit hausgemachter  
Remouladensauce und  
Bratkartoffeln € 13,50

Hähnchenpfanne mit Paprika, Zwiebeln,  
Tomaten und Bratkartoffeln € 14,50

Nudeln in Käse-Sahne-Sauce mit  
gebratener Hähnchenbrust € 11,50

Kasseler (kalt) mit Remouladensauce,  
Salat und Bratkartoffeln

€ 13,00

Kasseler gebraten mit Spiegelei, Salat  
und Bratkartoffeln

€ 13,50

Wiener Schnitzel mit Gurkensalat in  
Rahm und Bratkartoffeln € 19,50

Opitz-Topf mit drei kleinen  
Schweinemedallions, „Leipziger  
Allerlei“ und Bratkartoffeln

€ 16,50

Drei kleine Schweinemedallions  
mit frischen Champignons in Rahm  
und Bratkartoffeln € 16,50

Kalte Fleischplatte mit Sauerfleisch,  
Sülze, Roastbeef, Remouladensauce,  
Kasseler, Sahnemeerrettich und  
Bratkartoffeln € 16,50

Hausgemachtes Roastbeef (kalt)  
mit Remouladensauce und  
Bratkartoffeln € 20,50

Rumpsteak mit Zwiebeln, frischen  
Champignons, Kräuterbutter  
und Bratkartoffeln € 21,50

## Frankreich

Blanc de Blancs  
fruchtig, trockene Art  
trocken, pikant und frische  
Fruchtnote, körperreich,

0,2l- € 4,50

0,5l- € 11,00

Fl.1,0l- € 22,00

Pinot Grigio  
Colli Vicentini  
trocken, leicht, dezent frische  
Früchte, fein, Aromen von  
Citrusfrüchten

0,2l-€ 5,50

0,5l- € 13,50

Fl. 1,0l € 27,00

Weinschorle  
0.2l- € 4,50

## Weißweine

**Riesling**  
Halbtrocken, ausdrucksvoll  
im Geschmack, dezentes  
Fruchtsäurespiel

0,2l-€ 4,50  
0,5l-€ 11,20  
Fl.1,0l-€ 22,00

**Müller Thurgau**  
trocken, verlockend duftig,  
feinfruchtig, erdig, klassischer Franke

0,2l-€ 4,50  
0,5l-€ 11,20  
Fl.1,0l € 22,00

**Grauer Burgunder**  
Trocken, kräftiges Aroma,  
dezente Bittermandelnote,  
feiner Fruchtkörper

0,2l- € 6,00  
0,5l- € 14,50  
Fl.0,75l-€ 20,00

## Matjes – und Heringsspezialitäten

Drei frische Heringe in Butter  
gebraten, dazu Bratkartoffeln  
€ 12,50

Zwei Bratheringe, von uns selbst  
eingelegt, mit Zwiebelringen  
und Bratkartoffeln  
€ 11,50

Zwei Bismarckheringe mit roten  
Zwiebeln, Dill und Roter Beete  
dazu Bratkartoffeln € 11,50

Matjestopf „Hausfrauenart“  
mit drei holländischen Matjesfilets,  
Äpfeln, Zwiebelringen, Dill  
und Bratkartoffeln  
€ 15,50

Drei holländische Matjesfilets mit  
Speckbohnen und Bratkartoffeln  
€ 15,50

Heringsteller  
- Ein eingelegter Hering  
- Ein Matjesfilet mit Hausfrauensauce  
- Ein Bismarckheringsfilet mit Zwiebeln  
- Eine Portion frische Nordsee-Krabben  
dazu Bratkartoffeln  
€ 16,50

Zu allen Hauptgerichten  
servieren wir Ihnen  
Bratkartoffeln soviel Sie möchten

## Büsumer Krabben

## Whisky

Scotch  
2 cl

€

Krabbenbrot „Matrosen-Art“  
mit Spiegelei € 20,50

Ballantines 4,50  
Johnny Walker 4,50  
Chivas Regal 5,50  
Jack Daniels 4,80

Krabbencocktail mit Cocktailsauce,  
Baguette und Butter € 20,50

Irish  
2 cl

€

Fischerfrühstück  
(Krabben und Rührei) mit Salat  
und Bratkartoffeln € 22,50

Jameson 5,50

Bourbon

€

Krabbenpfanne mit frischen  
Champignons, Paprika, Zwiebeln,  
Dill und auf Wunsch frischer  
Knoblauch, dazu Bratkartoffeln  
€ 23,50

Jim Beam 4,50

Wodka  
2cl

Moskovskaja 3,00

Rum  
2cl

€

Hansen Blau 2,50  
Bacardi 3,50

Liköre  
2cl

€

Jägermeister 3,30  
Eierlikör 2,50  
Baileys 3,30  
Sambuca 3,50  
Amaretto 3,50

**Cognac, Brandy  
Weinbrand**

	2cl	€
Osborne Veterano		3,50
Remy Martin		5,50
Hennessy V.S.O.P.		5,30

**Bitter**

	2cl	€
Underberg		3,30
Fernet Branca		3,30
Gammel Dansk		3,30
Averna 4cl		4,90
Ramazzotti 4cl		4,90

**Gebanntes**

	2cl	€
Fränkisches Zwetschgenwasser		3,30
Calvados		4,50
Grappa		4,50

**Eierpfannkuchen  
in Butter gebraten**

mit Zimt und Zucker	€ 4,50
mit Apfelmus	€ 5,00
mit Preiselbeeren	€ 6,50
mit Vanilleeis	€ 7,50

**Nachtisch**

Hausgemachte Rote Grütze mit flüssiger Vanillesahne	€ 6,50
--	--------

Eine Kugel Vanilleeis mit heißen Himbeeren	€ 4,50
---	--------

Eine Kugel Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce	€ 4,50
--	--------

Eine Kugel Walnusseis mit Eierlikör	
--	--

Portion Schlagsahne	€ 0,40
---------------------	--------

Eine Kugel Vanilleeis	€ 1,50
-----------------------	--------

Eine Kugel Walnusseis	€ 1,80
-----------------------	--------

## Bier vom Fass

## Heißes

	€
Jever 0,3	3,50
Jever 0,4	4,00
Hövels 0,3	3,80
Alsterwasser 0,3	3,20
Alsterwasser 0,4	3,80

### Flaschenbiere

	€
Jever Fun 0,33	3,20
Vitamalzbiere 0,33	3,30
Weizen Bier hell 0,5	5,00
Weizen Bier Alkoholfrei	5,00
Weizen Bier Dunkel	5,00
Alkoholfreies Alsterw.	3,30

### Alkoholfreies

	€
Weißer Limonade 0,2	2,80
Gelber Limonade 0,2	2,80
Coca Cola 0,2	2,80
Coca Cola 0,33	3,50
Coca Cola Light 0,2	2,80
Coca Cola Light 0,33	3,50
Spezi 0,4	4,50
Spezi 0,3	4,00

	€
Selters 0,25m/O. Kohlensäure	2,80
Selters 0,75m/O. Kohlensäure	6,80
Bitter Lemon 0,2	3,00
Tonic Water 0,2	3,00
Ginger Ale 0,2	3,00
Apfelschorle 0,4	3,80
Apfelschorle 0,3	2,80
Kiba 0,4	4,40
Kirschsäfte 0,2	2,80
Traubensäfte 0,2	2,80
Orangensäfte 0,2	2,80
Apfelsäfte 0,2	3,00
Rhabarberschorle	4,00
VIO Johannisbeer	3,30
Saftschorle 0,3	

	€
Espresso	2,20
Doppelter Espresso	4,00
Cappuccino	3,00
Milchkaffee	3,50
Tasse Kaffee	2,00
Gr. Glas Tee mit Kandis	3,50
Gr. Glas Schokolade m. S.	4,00
ohne Sahne	3,60
Glühwein	4,00
Rumgrog	4,00

### Klare 2cl

	€
Oldesloer Korn	2,50
Fürst Bismarck	3,00
Helbing-Kümmel	2,60
Malteser	3,00
Jubilaeums Akvavit	3,50
Genever	3,50
Gordens Dry Gin	3,50
Ouzo	3,00
Tequila	2,50
Friesengeist	4,50

### Aperitif

	€
Campari 4cl	4,50
Martini dry 5cl	5,00
Martini Bianco 5cl	5,00
Martini Rosso 5cl	5,00

  

	€
Sherry dry 5cl	4,50
Sherry Medium 5cl	4,50
Sherry Cream 5cl	4,50