seit 1897

Hus op'n Diek

Herzlich Willkommen liebe Gäste,

wir freuen uns sehr Sie in unserem Haus begrüßen zu dürfen –
dem ältesten und bekanntesten Restaurant der Region Cuxhaven.

Seit über 128 Jahren und durch viele Generationen hinweg pflegen
wir Gastfreundschaft und setzen auf traditionelle Werte.

Es ist uns eine besondere Freude Sie bei uns zu verwöhnen.
Sollten Sie Fragen, Wünsche, Anregungen oder Allergien haben,
zögern Sie nicht uns anzusprechen – wir sind gerne für Sie da.

Für unsere Gerichte verwenden wir fast ausschließlich frische,
unverarbeitete Zutaten ohne Zusatzstoffe oder
Geschmacksverstärker, um Ihnen den bestmöglichen Genuss zu bieten.

Unser Ziel ist es, dass Sie bei uns eine angenehme und unvergessliche Zeit verbringen.

Mit herzlichen Grüßen,
Ihre Familie Diedrich & Vogel
und das gesamte Team

Öffnungszeiten:
Nebensaison - durchgehend von 12.00 - 21 Uhr (warme Küche bis 20 Uhr)
Hauptsaison von - 12.00 - 22.00 Uhr (warme Küche bis 21.00 Uhr)
Für Veranstaltungen oder nach Absprache auch änderbar

Kontaktdaten:
Hus op'n Diek, Am Alten Hafen 1, 27472 Cuxhaven
Tel.: (04721) 380 08
E-Mail: info@husopndiek.de
www.husopndiek.de

- - Gruppenanfragen erwünscht -

Leaders Club Germany

Find us on: facebook

ServiceQualität DEUTSCHLAND

ZERTIFIKAT fur EXZELLENZ tripadvisor

Spritzig, erfrischend, perfekt – Unsere Aperitif-Kreationen

Prosecco -	Auf Eis, wunderbar kalt und frisch	€4,90
Küstenhugo -	Martini / Orange / Mineralwasser	€7,90
Aperol Spritz -	Aperol / Prosecco / Mineralwasser	€7,90
Andalö Spritz -	Andalö / Prosecco / Mineralwasser	€7,90
Sommer-Spritz -	Mango / Prosecco / Wodka	€7,90
Lillet Wild Berry -	Lillet / Schweppes Wild Berry	€7,90

Genussvoller Auftakt – Unsere Auswahl an Suppe und Vorspeisen

Echte Cuxhavener Krabbensuppe
Herzhaft zubereitete Suppe, täglich frisch und mit viel Liebe gekocht, verfeinert mit einer Krabbeneinlage und einer sahnigen Haube €8,90

Unser Hausbrot mit zweierlei Dip €4,90

Kleiner gemischter Salat
vorweg oder einfach mal dazu €5,90

Kleine Köstlichkeiten – Tapas zum Teilen und Genießen!

Nordsee - Bruschetta
Krabben, geräucherter Lachs, Matjes €5,90

Hausgemachter Rösti mit Räucherlachs €5,90

Norddeutsche Delikatessen –
Matjes, Krabben und mehr für wahre Genießer

Drei zarte Matjesfilets
mit grünen Speckbohnen und Bratkartoffeln €19,90

Hausgemachtes Labskaus
mit rote Beete, Rollmops und Spiegelei €19,90

Matjesfilets mit Schwarzbrot und Butter €14,90

Krabben mit Schwarzbrot und Butter €17,90

„Kapitänsplatte"
Rotbarschfilet, Nordseekrabben,
Matjesfilet, Bratkartoffeln und Remouladensauce €23,90

Fischerfrühstück
Krabben mit Bratkartoffeln und Rührei €23,90

Doppeltes Fischerfrühstück
doppelte Portion Krabben mit Bratkartoffeln und Rührei €28,90

Zwischengang -
Kleinigkeiten für den kleinen Hunger

Ofenkartoffel
mit hausgemachter Sour Cream und Salatbeilage €12,90

Großer gemischter Salat €12,90

Topping dazu:

Portion feiner Räucherlachs €9,–

Portion gebratenes Hähnchenbrustfilet €7,–

Portion Krabben €9,–

Portion Garnelen €8,–

Veganer Genuss –
Frisch, gesund und lecker

Veganer Pasta-Genuss
Hergestellt aus hochwertigem Hartweizengrieß und
frischem Quellwasser, verfeinert mit mediterranem Gemüse €15,90

Süßkartoffelcurry mit frischem grünen Spargel €17,90

Vegetarisch trifft Genuss –
Für Feinschmecker ohne Fleisch

Vegetarisches Gemüserisotto €17,90

Fangfrisch und köstlich –
Die besten Fischgerichte für Sie

Quinoasalat mit Lachsfilet
Quinoasalat mit buntem Gemüse &
handfiletiertes Lachsfilet aus Norwegen mit Salatbeilage €22,90

Risotto & Fisch
Hausgemachtes Risotto mit feinsten, fangfrischem Fischfilet €22,90

Garnelen & Pasta
Frische Pasta mit fangfrischen Garnelen und mediterranen
Gemüse in einer leichten Tomatensauce €22,90

Seehechtfilet
Zartes, grätenfreies Fleisch, sorgfältig von Hand filetiert,
serviert mit hausgemachten Bratkartoffeln
und grünen Bohnen, verfeinert mit Speck €22,90

Duett vom Lachsfilet & Garnele
Norwegen trifft auf Mittelmeerküche
Handfiletiertes Lachsfilet aus Norwegen trifft mediterrane
Garnelen. Dazu Knoblauch Dip, Hausbrot und Salat €24,90

Zanderfilet
Zartes, grätenfreies Fleisch sorgfältig von Hand filetiert,
serviert mit hausgemachten Bratkartoffeln
und grünen Bohnen, verfeinert mit Speck €22,90

Bitte beachten Sie, dass auch bei Fischfilets vereinzelt Gräten vorhanden sein können!

Fangfrisch auf den Tisch –
Unser Fisch der Saison

Hamburger Pannfisch

natürlich aus feinstem Fischfilet,
mit Senfsauce und Bratkartoffeln

Ursprünglich wurde Pannfisch von den armen Hamburger Arbeitern gegessen. An der Elbe gelegen und der Nordsee nah, mangelte es in der Hafenstadt nicht an Fisch. Fischreste wurden also mit Kartoffeln in der "Pann" gebraten.

Heutzutage ist es aber ein sehr beliebtes Gericht, das man in zahlreichen Restaurants an der Küste findet.

€22,90

und als ideale Kombination:

Zwick'l Kellerbier

naturbelassene, hefetrübe und unfiltrierte Bierspezialität:
„Die Herzen der Braumeister schlugen höher, als sie in die tiefen Keller unserer Brauerei hinabstiegen, um durch Verkostung aus den Lagerfässern die Qualität und Reife dieses Bieres zu prüfen.“ An diesem traditionellen Ritual, das in der Brauersprache „zwickeln" genannt wird, hat sich bis heute nichts geändert.

0,5l im Krug serviert €5,90

Seefisch direkt vom Kutter –
Frisch aus der Nordsee für Sie

Fangfrisches Rotbarschfilet - wählen Sie selbst:

mit hausgemachtem Mayonnaisen-Kartoffelsalat	€16,90
auf Gemüse-Kartoffelpfanne	€16,90
im Bierteig, Remouladensauce, Bratkartoffeln	€16,90

Rotbarschfilet & Garnelen

Fangfrisches Rotbarschfilet & Garnelen	
mit grünen Speckbohnen und Bratkartoffeln	€22,90

Fangfrische und saftige Schollenfilets:

mit unserem hausgemachtem Mayonnaisen-Kartoffelsalat	€18,90
auf Gemüse-Kartoffelpfanne	€21,90
nach „Finkenwerder Art“ mit ausgelassenem Speck und Bratkartoffeln	€21,90
nach „Büsumer Art“ mit ausgelassenem Speck & Krabben und Bratkartoffeln	€28,90

Ganze Schollen

nach „Finkenwerder Art“ mit ausgelassenem Speck und Bratkartoffeln	€22,90
nach „Büsumer Art“ mit ausgelassenem Speck & Krabben und Bratkartoffeln	€28,90

Unser HIGHLIGHT:

Gemischte Fischplatte für zwei Personen:
Genießen Sie eine Auswahl von vier verschiedenen, fangfrischen Fischsorten, goldbraun gebraten.

Dazu servieren wir Ihnen jeweils einen gemischten Salat als Vorspeise sowie unsere hausgemachte Remouladensauce.

Abgerundet wird das Gericht mit Bratkartoffeln.

mit Krabben
€ 69,–

mit Krabben & Garnelen
€ 79,–

mit Krabben & Garnelen
einer Flasche 0,7l Grauem Burgunder
und einer großen Flasche Wasser
€ 99,–

(Preis gilt für 2 Personen)

Burger dich glücklich!

Crispy Chicken Burger & Pommes Frites €18,90
Mojo Rojo Sauce & Spicy Salsa Sauce, Tomate, Salat,
Gurkenrelish und supercrunch Pommes. Lecker!

Black Angus XXL Burger & Pommes Frites €21,90
Kräftig marmoriertes und feinfaseriges
Black Angus Beef im XXL-Format.
Fast 300g Rindfleisch mit allem was dazu gehört.

Veggie-Burger, der auch vegan ist! 100% VEGAN €18,90
Green Oak Patty mit veganer Trüffelmayo und
veganer BBQ Sauce, Zwiebelmarmelade mit Walnüssen,
dazu Tomate, Salat, Gurkerelish und supercrunch Pommes

Herzhafter Genuss –
Zartes Fleisch, frisch auf den Tisch

Schweineschnitzel
in der Pfanne goldgelb gebraten, klassisch mit Zitrone,
supercrunch Pommes und gemischtem Salat €17,90

Schweineschnitzel
in der Pfanne goldgelb gebraten auf Gemüse-Kartoffelpfanne
mit Campignons a la Creme €19,90

Hänchenbrustfilet
in der Pfanne goldgelb gebraten
auf Gemüse-Kartoffelpfanne €17,90

Hänchenbrustfilet
in der Pfanne goldgelb gebraten
mit Campignons a la Creme und supercrunch Pommes €19,90

Filetpfanne
zarte Schweinefilets in der Pfanne goldgelb gebraten,
auf Gemüse-Kartoffelpfanne mit Campignons a la Creme €22,90

Für kleine Entdecker –
Leckerbissen aus unserer Kinderkarte
(für Kinder bis 12 Jahre)

Fangfrisches Rotbarschfilet „Ich will was anderes"
mit unserem hausgemachtem Mayonnaisen-Kartoffelsalat €7,90

Saftiges Schollenfilet „Ich will das nicht"
mit supercrunch Pommes €7,90

Dir ist langweilig?!
Frag nach unseren Malvorlagen und Stiften!

Fischstäbchen „Ich esse kein Fisch“
vier saftige und panierte Fischstäbchen mit
unserem hausgemachtem Mayonnaisen-Kartoffelsalat €7,90

Schweineschnitzel „Macht was ihr wollt"
in der Pfanne goldgelb gebraten,
supercrunch Pommes und Ketchup €7,90

Knusprige Chicken Nuggets „Das ist mir egal"
mit supercrunch Pommes und Ketchup €7,90

Für unsere ganz kleinen Gäste erwärmen wir auch gerne das Babyglas.
Wir halten mehrere Kinderstühle für Sie bereit. Eine Wickelmöglichkeit befindet sich auf dem Damen-WC. Wir servieren Ihnen die Kinderportionen auch für Erwachsene, weisen aber auch daraufhin einen Aufpreis von €2,50 zu berechnen, weil die Preise für die Kinderkarte durch uns subventioniert sind, damit auch Familien mit Kindern Essen gehen können. Bitte sprechen Sie uns einfach an.

Dessert macht glücklich!

Tartufo Bianco Eiscreme mit heißem Espresso übergossen
Dieses köstliche, zartschmelzende Dessert vereint die Aromen des weißen Trüffels in perfekter Harmonie. Die halbgefrorene Zabaionecreme mit einem Kern aus intensiver Kaffeecreme ist umhüllt von feinen weißen Baiserstückchen und wird mit heißem Espresso verfeinert – ein wahres Geschmackserlebnis!

€7,90

Tartufo Limonsecco
Sizilianisch-spitziger Dessertgenuss:
sommerlicher Zitronen-Limoncello-Trüffeleis im knusprigen. Limonenbaiser-Mantel im prickelnden Prosecco-Bad!

€7,90

Espresso oder Cappuccino -
was passt besser nach dem Essen?!
Oder doch einfach einen frischen und heißen Kaffee?

Warmes Apfel-Mandel-Gebäck
Handgearbeitetes warmes Apfelgebäck
mit Mandelcrunch. Himmlisch! €7,90

NY Cheesecake
Du bist ein Fan von NY Cheesecake? Wir auch!
Genießen Sie unser zartes Cheesecake-Törtchen, verfeinert
mit hausgemachter Cheesecake-Sauce und Früchten €7,90

Hausgemachte Rote Grütze
Sechs ausgewählte Früchte, täglich frisch zubereitet
mit viel Liebe und serviert mit unserer hausgemachten
Vanillesauce – einfach lecker €5,90

Hus Blumentopf - Mascarpone / Himbeere / Brownie
Diese einzigartige Kombination aus cremiger Mascarpone,
Himbeeren und hausgemachtem Brownie finden Sie
wirklich nur bei uns im Hus opn Diek!
Ein ganz besonderes Geschmackserlebnis €7,90

Wärme für die Seele –
Unsere heißen Getränke

Espresso	€2,90
Doppelter Espresso	€4,90
Cappuccino	€3,90
Latte Macchiato	€3,90
Irish Coffee, Pharisäer oder Rüdesheimer	€6,90
Pott Kaffee - *auch koffeinfrei* -	€3,20
Glas Tee - *z.B. Assam, Pfefferminz & mehr*-	€3,90
Tasse heiße Schokolade mit oder ohne Sahne	€3,90
Tasse heiße Schokolade mit Rum	€5,90
Glühwein	€5,90
Eisbrecher - *Rotwein & Rum* -	€6,90
Grog vom Rum	€5,90

Apfelpunsch

Hausgemachter Apfelpunsch, verfeinert mit Zimt, Nelken, frischen Zitronen, Orangen und einem Hauch Muskatnuss – ein wärmender Genuss!

€3,90

mit 2cl Jamaika Rum €5,90

Von spritzig bis klassisch –
Bier, Säfte & erfrischende Schorlen

Bier vom Fass

Krombacher Pils	0,3l	€4,30
Krombacher Pils	0,4l	€4,90
Bayreuther Hell	0,3l	€4,50
Bayreuther Hell	0,5l	€5,90
Alster	0,3l	€4,30
Alster	0,4l	€4,90

Flaschenbiere

Hefeweizen naturtrüb	0,5l	€5,90
Hefeweizen naturtrüb alkoholfrei	0,5l	€5,90

Zwick'l Kellerbier -
naturbelassene, hefetrübe und unfiltrierte
***Bierspezialität*- 0,5l im Krug serviert** **€5,90**

Alkoholfreies Krombacher Pils	0,33l	€3,90
Malzbier, Original Vitamalz	0,33l	€3,90

Erfrischungsgetränke & Säfte & Schorlen

Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite, Spezi, Tafelwasser	0,3l	€4,30
Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite, Spezi, Tafelwasser	0,4l	€4,60
Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite, Spezi, Tafelwasser	0,5l	€4,90

Säfte & Schorlen & Eistee

Apfelsaft, naturtrüb aus dem Alten Land bei Stadt und York	0,2l	€2,90
Orangensaft	0,2l	€2,90
Fuze Eistee Zitrone	0,3	€3,90
Fuze Eistee Pfirsich	0,3	€3,90
VIO Schorle von der Johannisbeere oder Rhabarber	0,3l	€4,30
	0,4l	€4,60
	0,5l	€4,90

Bitter Lemon oder Tonic von Schweppes	Flasche	0,2l	€3,50

Feiner Wein & prickelnder Genuss – Aperitif bis Prosecco

Prosecco -	Auf Eis, wunderbar kalt und frisch	€4,90
Küstenhugo -	Martini / Orange / Mineralwasser	€7,90
Aperol Spritz -	Aperol / Prosecco / Mineralwasser	€7,90
Andalö Spritz -	Andalö / Prosecco / Mineralwasser	€7,90
Sommer-Spritz -	Mango / Prosecco / Wodka	€7,90
Lillet Wild Berry -	Lillet / Schweppes Wild Berry	€7,90

Unsere Empfehlung als Flaschenwein

Flasche Grauburgunder SP Schneider Pfaffmann – trocken
Saftige Äpfel, exotische Früchte, von Ananas bis Mango, wetteifern um den besten Eindruck.
Der Wein hat diesen erwünschten Burgunderschmelz und einen vielschichtigen Schliff.
Ein Grauburgunder wie gemacht als Begleiter zu einer leichten, sommerlichen Küche.

Aktionspreis! 0,7l €19,90

Mit einer Flasche Wasser im Combiangebot €25,–

Wasserflaschen

Flasche aufgespritztes und filtriertes
Tafelwasser aus Cuxhavener Produktion
Ohne Kohlensäure, Medium oder mit Kohlensäure

1 Liter €6,90

Der perfekte Schluck –
Unsere Weine glasweise in 0,2l

Weißwein, halbtrocken

Riesling aus Rheinhessen, Bereich Wonnegau,
leicht und fruchtbetont €7,90

Weißwein, trocken, Deutschland

Grauer Burgunder, trocken QbA b.A.
Leuchtendes goldgelb. In der Nase würzig und klar.
Vorzüglich am Gaumen mit cremiger und gleichzeitig
mineralischer Struktur €7,90

Riesling aus Rheinhessen, Bereich Wonnegau
Rassig und klar, Zitrusduft €7,90

Weißwein, trocken, Frankreich:

Sauvignon Blanc
Stachelbeere, Gras, Johannisbeere €7,90

Rosé, trocken
Frankreich:

Rosé, aus der französischen Provinz
Rote Beeren, Cassis, Himbeere €7,90

Rotwein, trocken

Merlot Pays D'OC, aus Frankreich
Rote Beeren, Pflaume, Gewürze €7,90

Weinschorlen

Bekommen Sie gerne von Weiß,- Rose,- oder Rotwein €5,90

Der krönende Abschluss –
Digestifs für den genussvollen Ausklang

Küsten Karamell Likör mit ein ganz wenig Salz €3,–
(Gibt´s auch zum Mitnehmen in der 0,5l Flasche - ideal zum Verschenken)

„Wattenläuper" -
der Küstenkräuter hat seine Heimat hier im hohen Norden
und erfreut sich deshalb besonders an der Nordseeküste
größter Beliebtheit und höchster Wertschätzung €3,–

Amaretto	€2,50
Jägermeister	€2,50
Sambuca	€2,50
Fernet Branca	€2,50
Küstennebel	€2,50
Friesengeist	€3,90
Ramazotti (4cl)	€5,90
Williams Birne	€4,90
Himbeergeist	€4,90
Marillengeist	€4,90
Kirschwasser	€4,90

Kalt & Klar

Helbig Kümmel	€2,50
Hus Aquavit	€3,50
Jubileums Aquavit	€3,50
Malteser Aquavit	€3,50
Korn	€2,50
Wodka Moskovskaya	€3,–

Sonstige und Whiskey

Bacardi Rum	€2,50
Remy Martin	€5,–
Jim Beam	€3,50
Asbach Uralt	€3,50
Ballantimes / Jim Beam / Tullamore Dew	€3,50