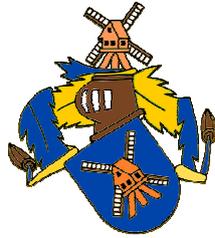


Suppen

- Kartoffelcremesuppe mit Bärlauch*
und einer kleinen Rostbratwurst vom Susländer Schwein 7,50 €
- Französische Zwiebelsuppe*
mit Weißbrot und Käse gratiniert 7,50 €
- Kräftige Wildbrühe*
mit Fasanklößchen und Gemüseinlage 7,50 €

Vorspeisen

- Gebackenes Entenfleisch*
mit Apfel-Ingwerchutney, feinem Salat und Balsamicodressing 7,90 €
-  *Rote-Bete-Carpaccio*
mit karamellisierten Nüssen, feinen Salaten, Apfel-Ingwerchutney
und Balsamicovinaigrette 7,90 €
-  *Bruschetta mit gratiniertem Ziegenkäse*
geröstetes Steinofenbaguette mit sonnenreifen Tomaten belegt
und Ziegenkäse überbacken, Thymianhonig, Salat 7,90 €
- Drei gebratene Riesengarnelen*
auf jungem Blattspinat mit Kräuterschaumbutter gratiniert 11,50 €

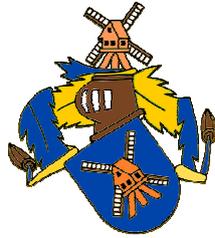


Unsere Klassiker...

Schweineschnitzel Wiener Art mit Bratkartoffeln und grünem Salat in Zitronen-Sahnedressing oder Original Wiener Schnitzel vom norddeutschem Kalb	14,50 € 22,50 €
Züricher Rahmgeschnetzeltet vom norddeutschem Kalb mit Champignons, goldbraun gebackenem Kartoffelrösti und grünem Salat in Zitronen-Sahnedressing	21,90 €
Medaillons vom Holsteiner Landschweinefilet mit Calvadosauce & karamellisierten Apfelspalten, dazu getrüffeltes Apfel-Selleriepüree und hausgemachte Dauphinekartoffeln	17,90 €
<u>Tip!</u> Rumpsteak „Café de Paris“ von der Deutschen Färse 250g mit unserer hausgemachten Kräuterschaumbutter überbacken, dazu Pommes frites und Grilltomate	23,50 €

Kleine Salate zum dazubestellen

Grüner Salat in Zitronen-Sahnedressing	3,50 €
Großer gemischter Saisonsalat mit Hausdressing	5,90 €
Kleiner gemischter Saisonsalat	4,50 €
Gurkensalat mit Zwiebeln & Dill	4,50 €



Saftiges vom Grill

*Liebe Gäste, wir bereiten ausschließlich Fleisch aus der Region,
von bester Qualität und aus artgerechter Haltung für Sie zu!*

Filetsteak vom Rind 240g

*Prime beef von der Deutschen Färse
mit Pfefferrahmsauce und Blattspinat*

32,50 €

300 Gramm großes Rumpsteak

Prime beef von der Deutschen Färse

28,50 €

Rumpsteak 250g

*Prime beef von der Deutschen Färse
mit gebratenen Zwiebeln & Champignons*

23,50 €

Ribeye Steak 280g

*Prime beef von der Deutschen Färse
aromatisch, saftiges Steak aus dem oberen Rinderrücken
mit dem charakteristischem Fettag*

23,50 €

Zarte, saftige Mais-Hähnchenbrust vom Grill

mit knackigem Pfannengemüse

16,50 €

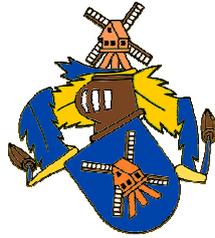
BBQ-Grillspieß mit Rind-, Schweine- und Hähnchenfleisch

Zwiebel, Paprika und Speck

16,90 €

*Alle Steaks servieren wir mit gebackener Kartoffel,
hausgemachter Sourcream, Kräuterbutter und Coleslaw.*

(Liebe Gäste, für Umbestellungen mit Bratkartoffeln berechnen wir 1,50 €)

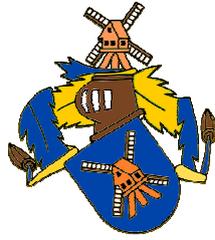


Frischer Fisch

- Gegrilltes Medaillon vom Norweger Fjordlachs
mit hausgemachter Orangenbutter, jungem Blattspinat
und gebackener Kartoffel mit Sourcream 21,50 €
- Gebratene Forelle mit gerösteten Nüssen
Zitronenfilets, Petersilienkartoffeln und Kopfsalat in Zitronensahne 18,50 €
- Nordseescholle Finkenwerder Art
gebraten, mit Speckstreifen, Petersilienkartoffeln
und Kopfsalat in Zitronensahne 19,50 €
- Fischvariation "Hamburger Fischmarkt"
verschiedene, gebratene Edelfischmedaillons, mit Weißweinsauce,
Petersilienkartoffeln und Kopfsalat in Zitronensahne 22,50 €

Vegetarische Gerichte

-  Veggie Burger
hausgemachte vegetarische Cous-Cous-Frikadelle vom Grill
mit Pilzen, Zwiebeln, Tomaten, Zucchini, und Edamer,
dazu exotische Curry-Sesamsauce, Pommes frites und Cole Slaw 12,50 €
-  Kartoffel-Gemüserösti
ein goldbraun gebackener Kartoffel-Gemüserösti
mit gemischten Pilzen in Rahm
und einem kleinem bunten Salatteller 14,50 €
-  Knackiges Pfannengemüse
mit Champignons, Paprika, Zucchini, Zwiebel und Tomate
dazu eine Ofenkartoffel mit Sourcream
und einem kleinem bunten Salatteller 14,50 €



Aus der Salatküche

Bunter Salatteller nach Art des Hauses

mit Hähnchenbruststreifen in Honig-Orangenmarinade,
marktfrische Salate mit Hausdressing, Orangenfilets,
gerösteten Sonnenblumenkernen, gekochtem Ei,
Käsestreifen und Baguette

13,50 €

Vitalsalat mit Knusperschnitzel

mit kleinen Hähnchenschnitzeln in Vollkornbrötchen paniert,
marktfrische Salate mit Balsamico-Joghurtdressing,
gerösteten Nüssen & Kernen, gekochtem Ei,
Trauben, Käsestreifen und Baguette

13,50 €

Meeresfrüchtesalat

marktfrische Salate mit Balsamicodressing, Garnele,
Shrimps und Fischmedaillons in Kräutern, Zitrone und Olivenöl
mariniert, dazu Baguette

14,90 €

Großer Cäsar Salat

knackiger Romana- und Rucola Salat mit Cäsardressing mariniert,
frisch gehobeltem Grana Padano, gerösteten Brot-Croutons
und Cherrytomaten

10,90 €

...zusätzlich mit gegrillter Hähnchenbrust

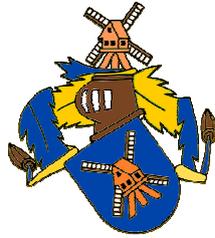
13,50 €

„Herrentoast“

kleines Minutensteak vom Land-Schweinerücken (zart & saftig gegrillt)
auf Toastbrot mit gebratenen Zwiebeln und Champignons, Salatbeilage
und Kräuterbutter

14,50 €





Desserts

Crêpes a la Orange

frisch gebackener Crêpes mit 1 großen Kugel Vanilleeis
und karamellisierten Orangenfilets

8,90 €

Warmes Schokoladen Soufflé

mit flüssigem Kern, 1 Kugel Vanilleeis und Früchten garniert

8,50 €

Klassische Crème Brûlée

mit frischer Vanilleschote aromatisiert,
dazu hausgemachtes Himbeer-Sorbet

7,90 €

Mandelcrumble

gebackene Mandelkekskrümel mit Fruchtkompott der Saison
und hausgemachtem Tonkabohneneis

6,50 €

Eis & Heiß

2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen und Schlagsahne

6,00 €

Eis & Schoko

2 Kugeln Vanilleeis mit hausgemachter heißer Schokoladensauce
und Schlagsahne

6,00 €

Probieren Sie auch unser hausgemachtes Eis & Sorbet!

Unser Serviceteam empfiehlt Ihnen gern die verschiedenen Sorten!

Mövenpick-Premium-Eiscreme

***Unsere Sorten: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Walnuss,
Nougat-Krokant, Stracciatella.***

1 Kugel Eis nach Wahl

1,70 €

1 Kugel Sorbet/hausgemachtes Eis nach Angebot

2,50 €

1 Portion Schlagsahne

0,60 €

Weitere Eiskreationen mit Mövenpick Premium-Eiscreme finden Sie in unserer Eiskarte!