Empfehlungen der Woche

Jetzt ist Grünkohlzeit!

Holsteiner Grünkohlplatte

mit Kassler, Schweinebacke und Kohlwurst

dazu kleine Röstkartoffeln

19,50 €

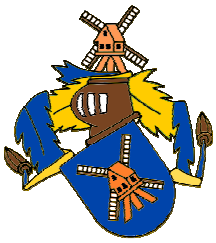
nur 2mal Fleisch 17,50 €

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust,
mit Calvados-Rahmsauce, Selleriecreme, hausgemachtem Rotkohl und Dauphinekartoffeln — *24,50 €*

Oldenburger Entenbraten,
eine halbe Bauernente mit kräftiger Entenbratenjus, glacierten Apfelspalten, hausgemachtem Rotkohl und Kartoffelklößen — *28,50 €*

Zart geschmortes Hirschrahmgulasch
mit Champignons, hausgemachtem Rotkohl und Spätzle — *21,50 €*

Filetsteak von der Deutschen Färse 200g
mit grüner Pfefferrahmsauce, Blattspinat und Dauphinekartoffeln — *33,50 €*



Suppen & Vorspeisen

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis
fruchtig, mit exotischen Gewürzen, Kokosmilch, gerösteten Kernen und Öl — 8,00 €

Wildkraftbrühe
mit Fleischklößchen und Gemüseeinlage — 8,90 €

Gratinierte Bruschetta mit Ziegenkäse
feinen Salaten und eingelegter Rotweinfeige — 9,50 €

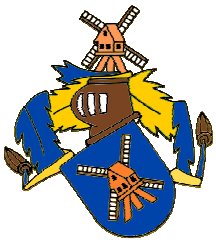
Rote Bete Carpaccio
mit gerösteten Nüssen, Orangenfilets, Granatapfelkernen und feinem Salat — 9,50 €

Rindercarpaccio
mit feinen Salaten, Frenchdressing, Grana Padano — 12,50 €

Drei gegrillte Riesengarnelen
auf jungem Blattspinat mit Kräuterschaumbutter gratiniert — 13,50 €

Kleine Salate vorweg oder dazu

Grüner Salat in Zitronen-Sahnedressing	3,90 €
Großer gemischter Saisonsalat mit Hausdressing	8,50 €
Kleiner gemischter Saisonsalat	4,90 €
Gurkensalat mit Zwiebeln & Dill	4,90 €



Hauptgerichte

Schweineschnitzel Wiener Art
mit Bratkartoffeln und grünem Salat in Zitronen-Sahnedressing 15,90 €
oder
Original Wiener Schnitzel vom norddeutschen Kalb 24,50 €

Züricher Rahmgeschnetzeltes
vom norddeutschen Kalb mit Champignons,
goldbraun gebackenem Kartoffelrösti
und grünem Salat in Zitronen-Sahnedressing 24,50 €

Geschmortes Kalbsbäckchen in kräftiger Schmorjus
mit buntem Sommergemüse und Kartoffel-Rahmpüree 25,50 €

Tip! **Rumpsteak „Café de Paris“** *von der Deutschen Färse 250g*
mit unserer hausgemachten Kräuterschaumbutter überbacken,
dazu Pommes frites und Grilltomate 24,90 €

Rumpsteak *250g*
Prime beef von der Deutschen Färse
mit gebratenen Zwiebeln & Champignons, gebackener Kartoffel,
hausgemachter Sourcream, Kräuterbutter und Coleslaw 24,90 €

Rückensteak vom Holsteiner Landschwein
mit gebratenen Zwiebeln & Champignons, gebackener Kartoffel,
hausgemachter Sourcream, Kräuterbutter und Coleslaw 17,90 €

Zarte, saftige Mais-Hähnchenbrust vom Grill
mit knackigem Pfannengemüse, gebackener Kartoffel,
hausgemachter Sourcream, Kräuterbutter und Coleslaw 17,50 €

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

Nordseescholle Finkenwerder Art
gebraten, mit Speckstreifen, Petersilienkartoffeln
und grünem Salat in Zitronen-Sahnedressing 20,90 €

Bachforelle im Stück gebraten mit gerösteten Nüssen,
Zitrone, Petersilie und brauner Butter, dazu Salzkartoffeln
und grüner Salat in Zitronen-Sahnedressing 20,90 €

Gegrilltes Medaillon vom Norweger Fjordlachs
mit hausgemachter Orangenbutter, jungem Blattspinat
und gebackener Kartoffel mit Sourcream 24,50 €

Kartoffel-Gemüserösti
ein goldbraun gebackener Kartoffel-Gemüserösti
mit gemischten Pilzen in Rahm und einem kleinen bunten Salat 15,50 €

BBQ-Angus-Beefburger
mit Bacon, hausgemachter Zwiebelmarmelade, rauchig-süßer BBQ Sauce,
gegrillter Ananas, knackiger Salat und Tomate,
dazu Pommes frites und Limetten-Chili-Mayonnaise 17,50 €

Großer Salatteller
marktfrische, knackige Salate mit Hausdressing, verschiedene Rohkost,
frische Früchte, Spargel, geröstete Kernen, frisches Baguette
...mit gebackenem Buttermilch-Knusper-Hähnchenbrustfilet 14,90 €
...mit Lachsfiletstreifen 15,90 €
...mit Rindfleischstreifen, medium gegrillt 15,90 €

Großer Cäsar Salat
knackiger Romana- und Rucola Salat mit Cäsardressing mariniert,
frisch gehobeltem Grana-Padano, gerösteten Brot-Croutôns
und Cherrytomaten 12,50 €
...zusätzlich mit gegrillter Maishähnchenbrust & Bacon 14,90 €

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 8,90 €

Klassische Crème Brûlée
mit frischer Vanilleschote aromatisiert,
dazu hausgemachtes Himbeer-Sorbet 7,90 €

Mandelcrumble
gebackene Mandelkekskrümel mit Fruchtkompott der Saison
und hausgemachtem Tonkabohneneis 6,90 €

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	1,80 €
1 Kugel Sorbet/hausgemachtes Eis nach Angebot	2,50 €
1 Portion Schlagsahne	0,80 €

Weitere Eiskreationen mit Mövenpick Premium-Eiscremefinden Sie in unserer Eiskarte!