

Vorspeisen

8 Scampi's in Knoblauchbutter
mit Baguette ⁽³⁾

15,50 €

Graved-Lachs
mit drei kleinen Röstinchen und Kräuterquark

13,50 €

Matjes Tatar
mit Dill, Gurke und Zwiebel
dazu Baguette ^(3,B,F)

12,50 €

Rote Beete Carpaccio
mit Rucola, Fetakäse, Kirschtomaten und Walnüssen

12,90 €

Kleiner Salat vom Buffet

7,50 €

Suppen

Tagessuppe

5,90 €

Tomatensuppe

6,50 €

Hühnerbrühe „Exquisit“ ⁽¹⁾

7,50 €

Fischcremesuppe ^(2,3)

8,50 €

Spezialitäten des Hauses

Matjes

Zwei Matjesfilets, Sauce nach Wahl,
Kartoffeln und Salat ^(1, 2)
Hausfrauen-, Senf-Dill-, oder Preiselbeer-Meerrettich Soße

16,50 €

Matjes Helgoland

Drei Matjesfilets mit allen Saucen und Beilagen ^(1, 2)

19,50€

Goldbarsch

Goldbarsch in Eihülle gebacken ^(1,2, 9)
dazu Salzkartoffeln, zerlassene Butter
und ein kleiner Salat

19,90 €

Nordseescholle

Ganze Nordseescholle gebraten ^(2,9)
dazu Salzkartoffeln, zerlassene Butter
und ein kleiner Salat

24,50 €

Nordsee-Seezunge

Seezunge gebraten ^(2,9)
dazu Salzkartoffeln, zerlassene Butter
und ein kleiner Salat

42,00 €

Fischgerichte

Lachsfilet gebraten ^(2,9)

24,90 €

Wolfsbarsch auf der Haut gebraten ^(2,9)

26,90 €

Spaghetti aglio e olio mit 8 Scampis ⁽³⁾

24,50 €

Fischteller nach Art des Hauses

27,50 €

Kabeljau gedünstet in Senfsauce ^(4, 12, 5)

25,50 €

Halbe Scholle als Filet, gedünstet in Dillsauce

17,50 €

**Unsere Fischgerichte servieren wir mit
Salzkartoffeln und teilweise zerlassener Butter
Wählen Sie dazu zwischen:
Gemischtem Gemüse oder einem Salat vom Buffet**

Fleisch Klassiker

Schweineleber
mit Püree, Zwiebel, Apfelring
und Preiselbeeren ⁽⁴⁾

18,50 €

Paniertes Schnitzel
vom Schwein ^(1,9)

18,90€

Wiener Schnitzel
vom Kalb ^(1,9)

26,50 €

Cordon Bleu vom Kalb ^(1,9)

28,90 €

**Wählen Sie zwischen einer
unserer Sättigungs- und Gemüsebeilagen
auf der folgenden Seite**

Für die Genießer

Hausgemachte Kalbsfrikadelle
mit Rahmsauce,
Kartoffelpüree und Röstzwiebeln

22,50 €

Rinderfiletspitzen mit Champignons
und Penne in Cognac-Rahmsauce (B, F, 5, 9)

28,00 €

Lammfilet „Kräuterkruste“ mit Estragon Sauce

25,90 €

Drei Schweinefiletmedaillons
mit gerösteten Champignons (9)

24,90 €

**Wählen Sie zwischen einer
unserer Sättigungs- und Gemüsebeilagen
auf der folgenden Seite**

Steaks vom Grill

Rumpsteak 250 g

28,50 €

Filet Mignon 200g

29,90 €

Empfehlung:

**Rosa Kalbssteak 200g mit
Trüffeljus, wildem Brokkoli und
Kartoffelpüree**

30,50 €

Putensteak 200g

21,50 €

**Wählen Sie zwischen einer
unserer Sättigungs- und Gemüsebeilagen**

Beilagen

Sättigungsbeilagen

Pommes frites
Kroketten
Bratkartoffeln
Salzkartoffeln
Kartoffelpüree

Gemüsebeilagen

Salat vom Buffet
Gemischtes Gemüse
Geschmorte Zwiebeln
Gebratene Champignons
Wilder Brokkoli

Saucen:

Sauce Hollandaise (1,4) 2,00 €
Sauce Bénaise (1,4) 2,00 €
Champignon-Pfeffersauce (4) 2,00 €
Kräuterbutter 2,00€
Trüffeljus 3,00 €

Vegetarische Gerichte

Knusprige Kartoffeltaschen mit Kräuterquarkfüllung,
auf einer tomatisierten Gemüsepfanne

15,90 €

Süßkartoffelcurry mit Reis und dazu ein Salat vom Buffet

16,90 €

Vegane Gemüsebolognese
mit Linsen und Spagheetti

13,50 €

Salatbuffet ^(2, 9)

14,90 €

Dessert

Crème Brûlée
mit saisonalen Beeren

7,90 €

Schoko-Küchlein
Mit flüssigem Kern und Vanilleeis ^(1,9)

8,90 €

Kugel - Eis
Vanille, Erdbeere, Schokolade, Zitrone, Walnuss

1,60 €

Informieren Sie uns bitte bei einer vorhandenen Unverträglichkeit

Zutaten und Stoffe, die Allergien auslösen können

- | | | |
|-------------------------|----------------------------|-------------------------|
| 1. Eier | 6. Sesamsamen | 11. Schalenfrüchte |
| 2. Fisch | 7. Schwefeldioxid | 12. Senf |
| 3. Krebstiere | 8. Erdnüsse | 13. Sojabohne |
| 4. Milch | 9. Glutenhaltiges Getreide | 14. Weichtieren |
| 5. Sellerie | 10. Lupine | |
| A) Farbstoffe | D) mit Phosphat | G) Antioxidationsmittel |
| B) Konservierungsstoffe | E) mit Milcheiweiß | |
| C) Geschwefelt | F) mit Süßungsmittel | |