



Empfehlungen

	Maispouardenbrust // 19,80 Polenta / gebratener Mais / Gremolata-Soße / Popcorn
Vegetarisch	mit Kürbis-Chia-Bratling (vegetarisch) anstatt Maispouardenbrust // 17,50
Vegetarisch	Kürbis-Pasta // 13,50 Pikant gefüllte Nudeltaschen / Hokkaido / Gemüse / Orangen-Ingwersoße
	zusätzlich mit gebratener Hähnchenbrust // 18,50
	zusätzlich mit gebratenen Riesengarnelen // 26,00
Vegan	„Ofen – Rotkohl“ // 14,50 mit Sesam-Brösel, Hummus und Petersilie
	Gebratenes Zanderfilet // 24,00 mit Dillsauce, Aprikosen-Chutney, Fenchel und Kartoffelstampf

Der Wein des Monats

Chardonnay de Pennautier

Vignobles Lorgeril, Pays d'Oc, Frankreich Flasche 0,75 ltr.// 18,00
trocken..... Glas 0,2 ltr.// 6,00

Umbestellungen sind ggfs. mit einem Aufpreis verbunden.



Suppen

Kürbiscrèmesuppe mit Apfel und Ingwer	
mit Nordseekrabben, gerösteten Kernen und Kernöl	// 7,50
ohne Nordseekrabben.....	// 6,00
Rinderkraftbrühe mit Einlage	// 5,00

Vorspeisen, Salate

	Gemischter Salatteller als Beilage.....	// 4,00
	Ziegenkäse-Croustinos	// 8,50
	Pinienkernen / Honig / Blattsalaten	
NEU	Marinierter Fetakäse	// 9,50
	Rote und gelbe Bete / karamellierte Nüsse / Himbeerdressing	
NEU	Sous-vide gegarte Entenbrust	// 12,50
	Preiselbeeren/ Linsen / Kürbis / Gelbe Bete	
	Gebratene Garnelen	// 14,50
	Blattsalat / Balsamico-Dressing / Röstbrot	



Fischgerichte

- Hamburger Pfannfisch** ⁽²⁾ // 22,50
gebratene Fischfilets und Nordseekrabben
auf Bratkartoffeln mit herzhafter Senfsoße
- Lachsfilet aus Norwegen** ⁽³⁾ // 19,00
im Kartoffel-Ruccolamantel gebraten
mit frisch geriebenem Meerrettich, Crème fraiche und Blattsalaten
- Seelachsfilet** // 11,50
paniert, gebraten, mit Kartoffelsalat
- Gebratene Nordseescholle** ⁽²⁾ // 21,50
mit krossen Speckwürfeln, Kartoffelsalat und Salatteller
- Bio-Forelle** aus Horneburger Aue-Quellwasser // 21,50
gebraten, in Mandelbutter mit Salzkartoffeln und Salatteller

Bratkartoffeln & Co.

- Bauernfrühstück** ⁽²⁾ // 13,50
Bratkartoffeln mit Rührei, Würfelschinken und Gurke
- 3 Matjesfilets nach Hausfrauenart** ⁽²⁾ // 14,50
mit Äpfeln und Zwiebeln in Rahm und Bratkartoffeln
- Hausmacher-Sauerfleisch** ⁽²⁾ // 14,80
mit Remouladensoße, Bratkartoffeln und Salaten



Fleischgerichte

Kleine Portion Schweinefilets in Kräuter-Pfeffer-Rahm..... // 16,00
mit Kartoffelplätzchen und knackigen Blattsalaten

Schweineschnitzel mit Rahmchampignons, // 16,00
Pommes frites und Salatteller

Kleine Portion.....// 12,50

Schweineschnitzel "Cordon bleu" ⁽²⁾..... // 18,50
mit Schinken und Käse gefüllt
mit Pommes frites und Salatteller

„Altdeutscher Topf“ ⁽²⁾ // 19,80
3 Schweinemedallions mit gebratenen Champignons und Zwiebeln
auf Bratkartoffeln

Kleine Portion..... // 16,00

Hähnchenbrustfilet mit Ziegenkäse überbacken..... // 17,00
Aprikosen-Chutney, Blattsalate und kleine Röstis

Kleines Rumpsteak..... // 21,00
mit gebratenen Zwiebeln und Champignons,
knackigen Blattsalaten und Kräuterbaguette

Pfeffersteak vom Rumpsteak // 28,00
mit Kartoffelkroketten und Salatteller

Umbestellungen sind ggfs. mit einem Aufpreis verbunden.



Eisbecher mit Mövenpick Eis

Schoko Brownie // 7,20 Zwetschgenröster und Vanilleeis
Kürbiskernkrokant-Parfait mit Beerenkompott // 6,80
Crème brulée // 6,00 zarte Vanillecreme mit feiner Zimtnote, mit Rohrzucker gratiniert
Gemischtes Eis mit Sahne // 4,00
Amarena-Kirsch <i>Amarena Cream und Cioccolata Stracciatella</i> mit eingelegten Amarenakirschen und Sahne // 5,00
Kleine Versuchung <i>Maple Walnuts und Chocolat Chips</i> mit Sahne, Bailey's Likör und weißen Schokoladensplittern // 5,50
Eis und Heiß <i>Crème Vanilla</i> mit Sahne und heißen Kirschen // 6,50
Nussknacker <i>Maple Walnuts, Cioccolata Stracciatella und Chocolate Chips</i> mit Sahne, Schokoladensoße und gerösteten Mandeln // 6,00
Eiskaffee <i>Crème Vanilla</i> mit kräftigem Kaffee und Sahne // 3,80