



## Empfehlungen

- Kabeljau-Filet mit beurre blanc**..... // 26,50  
Brokkoli / Süßkartoffel-Stampf
- Schweine-Rückensteak** vom Hällischen Landschwein, Sous-Vide gegart..... // 25,00  
Pfeffersoße / Speckbohnen / Knusperkartoffel
- Kürbis-Pasta in Orangen-Ingwersoße** ..... // 15,00  
Pikant gefüllte Nudeltaschen / Hokkaido / Gemüse
- Vegetarisch**  
zusätzlich mit gebratener Hähnchenbrust ..... // 20,00  
zusätzlich mit gebratenem Lachsfilet ..... // 27,00
- Vegetarisch**  
**Gebackener Sellerie mit beurre blanc**..... // 16,50  
Brokkoli / Süßkartoffel-Stampf
- Vegan**  
**Kichererbsen-Falafel**..... // 15,50  
Kürbiscreme / Kräutersalat / Beete

## Unsere Weinempfehlung

- Sauvignon blanc**  
Vignobles Lorigeril, Pays d'Oc, Frankreich .....Flasche 0,75 ltr.....// 23,00  
fruchtig, trocken..... Glas 0,2 ltr.....// 7,00

Umbestellungen sind ggfs. mit einem Aufpreis verbunden..



## Suppen

<b>Kürbiscrèmesuppe</b> mit Apfel und Ingwer	
mit Nordseekrabben, gerösteten Kernen und Kernöl .....	// 8,00
ohne Nordseekrabben .....	// 6,80
<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Einlage.....	// 6,50

## Vorspeisen, Salate

<b>Gemischter Salatteller</b> als Beilage .....	// 4,50
<b>Ziegenkäse-Croustinos</b> .....	// 9,00
Pinienkernen / Honig / Blattsalaten	
<b>Gebratene Garnelen</b> .....	// 15,80
Blattsalat / Balsamico-Dressing / Röstbrot	
<b>Geräuchertes Bio-Forellenfilet</b> .....	// 14,50
auf geröstetem Landbrot / Kürbiscreme / Kräutersalat	



## Fischgerichte

- Hamburger Pfannfisch** <sup>(2)</sup> ..... // 25,00  
gebratene Fischfilets und Nordseekrabben  
auf Bratkartoffeln mit herzhafter Senfsoße
- Lachsfilet aus Norwegen** <sup>(3)</sup> ..... // 22,00  
im Kartoffel-Ruccolamantel gebraten  
mit frisch geriebenem Meerrettich, Crème fraiche und Blattsalaten
- Seelachsfilet** ..... // 12,50  
paniert, gebraten, mit Kartoffelsalat
- Bio-Forelle** aus Horneburger Aue-Quellwasser ..... // 24,00  
gebraten, in Mandelbutter mit Salzkartoffeln und Salatteller
- Gebratene Nordseescholle** <sup>(2)</sup> ..... // 25,50  
mit krossen Speckwürfeln, Kartoffelsalat und Salatteller

## Bratkartoffeln & Co.

- Bauernfrühstück** <sup>(2)</sup> ..... // 14,00  
Bratkartoffeln mit Rührei, Würfelschinken und Gurke
- 3 Matjesfilets nach Hausfrauenart** <sup>(2)</sup> ..... // 15,50  
mit Äpfeln und Zwiebeln in Rahm und Bratkartoffeln



## Fleischgerichte

**Kleine Portion Schweinefilets** in Kräuter-Pfeffer-Rahm ..... // 17,50  
mit Kartoffelplätzchen und knackigen Blattsalaten

**Schweineschnitzel** mit Rahmchampignons, ..... // 17,80  
Pommes frites und Salatteller

Kleine Portion ..... // 13,50

**Schweineschnitzel "Cordon bleu"** <sup>(2)</sup> ..... // 19,50  
mit Schinken und Käse gefüllt  
mit Pommes frites und Salatteller

**„Altdeutscher Topf“** <sup>(2)</sup> ..... // 21,50  
3 Schweinemedallions mit gebratenen Champignons und Zwiebeln  
auf Bratkartoffeln

Kleine Portion ..... // 17,50

**Hähnchenbrustfilet mit Ziegenkäse überbacken** ..... // 18,50  
Aprikosen-Chutney, Blattsalate und kleine Röstis

**Kleines Rumpsteak** ..... // 22,50  
mit gebratenen Zwiebeln und Champignons,  
knackigen Blattsalaten und Kräuterbaguette

**Pfeffersteak vom Rumpsteak** ..... // 29,80  
mit Kartoffelkroketten und Salatteller

Umbestellungen sind ggfs. mit einem Aufpreis verbunden.



## Dessert

<b>Gourmet Café</b> Dessertvariationen mit einer Tasse Espresso .....	// 9,50
<b>Schoko-Brownie</b> mit karamellisierten Zwetschen und Salz-Karamelleis.....	// 7,90
<b>Affogato al caffè</b> Vanilleeis und Caffè-Espresso .....	// 4,30
<b>Crème brûlée</b> zarte Vanillecreme mit feiner Zimtnote, mit Rohrzucker gratiniert .....	// 6,80
<b>Gemischtes Eis</b> mit Sahne .....	// 5,00
<b>Amarena-Kirsch</b> <i>Amarena Cream und Cioccolata Stracciatella</i> mit eingelegten Amarenakirschen und Sahne.....	// 6,80
<b>Kleine Versuchung</b> <i>Maple Walnuts und Chocolat Chips</i> mit Sahne, Bailey's Likör und weißen Schokoladensplittern .....	// 6,80
<b>Eis und Heiß</b> <i>Crème Vanilla</i> mit Sahne und heißen Kirschen.....	// 7,80
<b>Nussknacker</b> <i>Maple Walnuts, Cioccolata Stracciatella und Chocolate Chips</i> mit Sahne, Schokoladensoße und gerösteten Mandeln.....	// 7,50
<b>Eiskaffee</b> <i>Crème Vanilla</i> mit kräftigem Kaffee und Sahne.....	// 5,00