



Empfehlungen

	Kabeljau-Filet mit Dillsoße // 27,00 Brokkoli / Selleriestroh / Kartoffel-Stampf
	Rosa gebratene Flugentenbrust // 31,50 Rosenkohl / Pastinakenpüree / Knusperkartoffel
Vegetarisch	Kürbis-Pasta in Orangen-Ingwersoße // 16,00 Pikant gefüllte Nudeltaschen / Hokkaido / Gemüse
	zusätzlich mit gebratener Hähnchenbrust // 21,00
	zusätzlich mit gebratenem Lachsfilet // 27,00
Vegetarisch	Gebackener Sellerie mit Trüffel // 19,00 Trüffel-Espuma / Brokkoli / Selleriestroh / Kartoffelstampf
Vegan	„Ofen – Rotkohl“ mit Falafel // 17,00 Hummus / geröstete Nüsse

Unsere Weinempfehlung

PRIMITIVO

„Epicuro“, Apulien, Italien	Flasche 0,75 ltr.....// 24,00
tiefrot, trocken	Glas 0,2 ltr.....// 7,20

Umbestellungen sind ggfs. mit einem Aufpreis verbunden..



Suppen

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

Vorspeisen, Salate

Gemischter Salatteller als Beilage	// 4,80
Ziegenkäse-Croustinos	// 9,50
Pinienkernen / Honig / Blattsalaten	
Gebratene Garnelen	// 16,00
Blattsalat / Balsamico-Dressing / Röstbrot	
Gebratene Gänseleber mit Zwetschen-Chutney	// 10,80
geröstetes Landbrot / Blattsalate	



Fischgerichte

Hamburger Pfannfisch ⁽²⁾ // 26,00
gebratene Fischfilets und Nordseekrabben
auf Bratkartoffeln mit herzhafter Senfsoße

Lachsfilet aus Norwegen ⁽³⁾ // 23,00
im Kartoffel-Ruccolamantel gebraten
mit frisch geriebenem Meerrettich, Crème fraiche und Blattsalaten

Seelachsfilet // 14,00
paniert, gebraten, mit Kartoffelsalat

Bio-Forelle aus Horneburger Aue-Quellwasser // 24,50
gebraten, in Mandelbutter mit Salzkartoffeln und Salatteller

Bratkartoffeln & Co.

Bauernfrühstück ⁽²⁾ // 14,50
Bratkartoffeln mit Rührei, Würfelschinken und Gurke

3 Matjesfilets nach Hausfrauenart ⁽²⁾ // 15,50
mit Äpfeln und Zwiebeln in Rahm und Bratkartoffeln



Fleischgerichte

Kleine Portion Schweinefilets in Kräuter-Pfeffer-Rahm // 18,00
mit Kartoffelplätzchen und knackigen Blattsalaten

Schweineschnitzel mit Rahmchampignons, // 18,50
Pommes frites und Salatteller

Kleine Portion // 14,50

Schweineschnitzel "Cordon bleu" ⁽²⁾ // 20,00
mit Schinken und Käse gefüllt
mit Pommes frites und Salatteller

„Altdeutscher Topf“ ⁽²⁾ // 22,50
3 Schweinemedallions mit gebratenen Champignons und Zwiebeln
auf Bratkartoffeln

Kleine Portion // 18,00

Hähnchenbrustfilet mit Ziegenkäse überbacken // 19,50
Aprikosen-Chutney, Blattsalate und kleine Röstis

Kleines Rumpsteak // 23,50
mit gebratenen Zwiebeln und Champignons,
knackigen Blattsalaten und Kräuterbaguette

Pfeffersteak vom Rumpsteak // 32,00
mit Kartoffelkroketten und Salatteller

Umbestellungen sind ggfs. mit einem Aufpreis verbunden.



Dessert

Gourmet Café

Dessertvariationen mit einer Tasse Espresso // 9,50

Apfel-Blaubeer- Crumble

Salz-Karamelleis // 7,90

Affogato al caffè

Vanilleeis und Caffè-Espresso // 4,30

Crème brûlée

zarte Vanillecreme mit feiner Zimtnote, mit Rohrzucker gratiniert // 6,80

Gemischtes Eis mit Sahne

..... // 5,00

Amarena-Kirsch

Amarena Cream und Cioccolata Stracciatella

mit eingelegten Amarenakirschen und Sahne // 6,80

Kleine Versuchung

Maple Walnuts und Chocolat Chips mit Sahne,

Bailey's Likör und weißen Schokoladensplittern // 6,80

Eis und Heiß

Crème Vanilla mit Sahne und heißen Kirschen // 7,80

Nussknacker

Maple Walnuts, Cioccolata Stracciatella und Chocolate Chips

mit Sahne, Schokoladensoße und gerösteten Mandeln // 7,50