

Suppen

<i>Hochzeitsuppe</i> ^e	4,50 €
<i>Zwiebelsuppe mit Käsecrouton</i> ^{e,a}	5,00 €
<i>Mango-Currycreme Suppe</i> ^{i,a}	4,90 €

Salate

<i>Kleiner Salatteller</i>	3,50 €
<i>Salatteller mit Thunfisch</i> ^j	10,90 €
<i>Salatteller mit Putenstreifen</i>	10,90 €
<i>Salatteller mit geb. Fetakäse</i> ⁱ	11,90 €

3 verschieden Dressingsorten zur Auswahl ^{e,i,2,10}

Vorspeisen

<i>Gambas gebraten in Olivenöl mit frischem</i> ^{j,a,i,h} <i>Knoblauch und Chilischote, dazu reichen wir Baguette</i>	10,80 €
<i>Gebratene Jakobsmuscheln auf Rucola</i> ^{n,j,i} <i>und Cherrytomaten und gehobeltem Parmesan</i>	12,90 €
<i>Zweierlei Ziegenkäse</i> ⁱ <i>mit Aprikosenpesto an bunten Blattsalaten</i>	8,90 €

Für den kleinen Hunger

<i>Currywurst mit Pommes Frites</i> ^{a,e}	6,90 €
<i>Bauernfrühstück</i> ^{e,k,i,2,3,7} mit Schinkenspeck und Gewürzgurke	8,90 €
<i>Drei Rühr- oder Spiegeleier</i> ^{i,e,k,2,3,7} mit Gewürzgurke und Bratkartoffeln	7,50 €
<i>Gebackener Camembert</i> ^{i,a,d} mit Toast und Preiselbeeren	7,90 €
<i>Schweinskopfsülze mit Bratkartoffeln</i> und Remoulade ^{e,i,2,10}	9,50 €
<i>Knipp mit Bratkartoffeln</i> ^{k,2,3,7} und Gewürzgurke	10,50 €
<i>Kartoffelpuffer mit geräuchertem</i> ^{j,i,2} <i>Lachs an Creme Fraiche</i>	12,90 €
<i>Roastbeef mit Bratkartoffeln</i> ^{e,i,2,10} und Remoulade	14,90 €

Vom Schwein

<i>Schweineleber „Berliner Art“ⁱ gebr. Apfelscheiben, Zwiebeln, Kartoffelpüree</i>	<i>11,90 €</i>
<i>„Bauernteller“^e Schweinesteak mit Speck, Zwiebeln Spiegelei und Bratkartoffeln</i>	<i>12,90 €</i>
<i>Paniertes Schweineschnitzel^{a,e} „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Salat</i>	<i>12,90 €</i>
<i>„Schlossteller“ 3 Medaillons vom Rind, Schwein und Pute mit grünen Bohnen und Bratkartoffeln</i>	<i>14,90 €</i>
<i>Holzfüllersteak mit Röstzwiebeln, mit Bratkartoffeln und Salat</i>	<i>14,90 €</i>
<i>Schweineschnitzel „Athen“ⁱ gefüllt mit Krautsalat und Zaziki und Pommes Frites</i>	<i>15,90 €</i>
<i>Jägerschnitzel^{a,e,i} mit Bratkartoffeln und Salat</i>	<i>15,90 €</i>
<i>Schweineschnitzel gefüllt^{a,e,i} mit Käse und Kochschinken, Bratkartoffeln und Salat</i>	<i>15,90 €</i>

Von der Pute

<i>Putengeschnetzeltes „Züricher Art“^a mit Zwiebeln, Champignons und Reis</i>	<i>13,90 €</i>
<i>Putensteak „Indisch“ an Currysauce, Reis und Salat</i>	<i>14,90 €</i>

Vom Rind

<i>Rinderroulade mit Rotkohl und Salzkartoffeln</i>	<i>13,90 €</i>
<i>Rumpsteak (200g)ⁱ mit Kartoffelecken, Kräuterbutter und Salat</i>	<i>17,90 €</i>
<i>Rumpsteak (200g) mit Champignons, Bratkartoffeln und Salat</i>	<i>19,90 €</i>
<i>Rumpsteak (200g) mit Waldpilzen, Bratkartoffeln und Salat</i>	<i>20,90 €</i>
<i>Rumpsteak „Westernart“ (200g)^{a,b,i,e} mit Speckbohnen, Pommes Frites und Sauce Hollandaise</i>	<i>21,90 €</i>
<i>Rumpsteak „Hubertus“ (200g)^{a,b,e,i} mit Pfifferlingen, Schinken, Zwiebeln, Rosmarin-Kartoffeln und Sauce Hollandaise</i>	<i>24,90 €</i>
<i>Alle Steaks auch als 300g Steak, Aufpreis</i>	<i>4,00 €</i>

Warme Fischspeisen

<i>Gebratenes Seehechtfilet</i> ^j auf Zuckerschoten, Salzkartoffeln	15,90 €
<i>Scholle „Finkenwerder Art“</i> ^{a,j} Speckstippe, Salzkartoffeln, Salat	15,90 €
<i>„St.-Petersfischfilet“</i> ^{a,e,j} an mediterranem Gemüse, mit Reis,	16,90 €
<i>Fischplatte</i> ^{a,e,j} von verschiedenen Fischfilets und Gamba an gegrilltem Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln	21,90 €

Vegetarisch

<i>Tellerrösti</i> mit gebratenen Champignons ^{e,i} und Zwiebeln mit Creme Fraiche	8,90 €
<i>Zucchini gefüllt</i> mit Ziegenkäse auf ^I Tomatenreis	10,90 €

Vegan

<i>Tofuschnitzel</i> mit gegrilltem Gemüse mit Rosmarin-Kartoffeln	10,90 €
<i>Sojaschnitzeln</i> mit Marktgemüse ⁱ Salzkartoffeln und Kräuterbutter	11,90 €

Kalte Fischspeisen

<i>2 Bratheringe</i> ^{j,2,3} <i>mit Bratkartoffeln</i>	10,90 €
<i>3/2 Matjesfilet „Hausfrauenart“</i> ^{i, j,2,3} <i>mit Bratkartoffeln, Hausfrauensauce aus Zwiebeln, Gewürzgurken und Äpfeln</i>	12,90 €
<i>3/2 Matjesfilet</i> ^{j,2,3} <i>mit Speckbohnen und Bratkartoffeln</i>	13,90 €
<i>„Lotsenteller“</i> ^{j,2,3} <i>(Forellenfilet, Räucherlachs und Matjes) mit Rührei und Bratkartoffeln</i>	17,90 €
<i>Nordseekrabben</i> ^{f,2,10,11} <i>auf Schwarzbrot mit Spiegelei</i>	16,90 €
<i>Nordseekrabben</i> ^{f,e} <i>mit Spiegel-oder Rührei und Bratkartoffeln</i>	19,50 €

Für die kleinen Gäste

<i>2 Kartoffelpuffer mit Apfelmus</i>	<i>3,50 €^a</i>
<i>6 Fischstäbchen mit Pommes Frites u. Ketchup</i>	<i>5,50 €^{j,2}</i>
<i>Putennuggets mit Pommes Frites u. Ketchup</i>	<i>6,00 €²</i>
<i>Kinderschnitzel mit Pommes Frites u. Ketchup</i>	<i>6,90 €^{a,2}</i>

Beilagen

<i>Portion Pommes Frites^a</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Portion Kroketten^a</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Portion Bratkartoffeln</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Portion Ketchup</i>	<i>0,50 €</i>
<i>Portion Mayonaise^{e,l,h}</i>	<i>0,50 €</i>
<i>Portion Sauce Hollandaise^{2,e,i}</i>	<i>1,50 €</i>

Dessert

<i>Crepe^{i,a,10}</i> <i>mit Mascapone-Mangocreme, Schokosauce</i> <i>und Sahne</i>	<i>4,80 €</i>
<i>Amarena-Gries Traum^{e,10,a,i}</i>	<i>4,20 €</i>

Ofenkartoffel mit Kräuterquark ⁱ

mit Matjes ² 10,90 €

mit Putenbruststreifen 10,90 €

mit Räucherlachsstreifen ^{j,2} 12,90 €

mit Krabben ^f 15,90 €

Dazu reichen wir Kräuterquark oder Sourcreme ^{i,2,10}

Flammkuchen

mit Speck und Lauch ^{a,e,i} 7,50 €

mit Apfel, Zimt und Zucker ^{a,e,10,i} 7,50 €

mit Tomate und Mozzarella ^{a,e,i} 8,50 €

mit Rucola und ger. Landschinken ^{a,e,i} 9,50 €

mit Rucola und Räucherlachs ^{a,e,2} 10,50 €

*)

Die Lebensmittelkennzeichen sind auf der letzten Seite aufgeführt !

Getränke

Aperetifs

Martini weiß / rot	5cl	3,50 €
Sherry dry / medium	5cl	3,50 €
Hugo	0,2l	4,90 €
Aperol Spritz ¹	0,2l	4,90 €
Prosecco	0,2l	4,50 €

Biere vom Fass

Hasseröder Pils	0,2l	1,70 €	0,4l	3,40 €
Kräusen	0,3l	3,00 €	0,4l	3,80 €
Fürstenbräu Granat Schwarzbier	0,3l	2,80 €		
Bier mit Schuss	0,2l	1,70 €	0,4l	3,40 €
Alsterwasser	0,2l	1,70 €	0,4l	3,40 €
Paulaner Hefe-Weißbier	0,3l	2,90 €	0,5l	3,90 €

Flaschenbier

Vitamalz	0,33l	2,50 €
Beck's Pils	0,33l	2,50 €
Beck's Pils Alkoholfrei	0,33l	2,50 €
Paulaner Kristall	0,5l	3,90 €
Paulaner Hefe Dunkel	0,5l	3,90 €
Paulaner Hefe Alkoholfrei	0,5l	3,90 €

Spirituosen

Weinbrand Hausmarke	2cl	2,50 €
Asbach Uralt	2cl	2,60 €
Cognac Martell	2cl	4,00 €
Remi Martin	2cl	4,00 €
Korn	2cl	1,30 €
Malteser	2cl	2,10 €
Jubiläums Aquavit	2cl	2,50 €
Linie	2cl	2,50 €
Fernet Branca	2cl	2,20 €
Kümmerling	2cl	2,00 €
Underberg	2cl	2,00 €
Ramazotti	2cl	2,50 €
Sambucca	2cl	2,50 €

Spirituosen

<i>Williams Christbirne</i>	2cl	3,30 €
<i>Schwarzwälder Kirschwasser</i>	2cl	3,30 €
<i>Himbeergeist</i>	2cl	3,30 €
<i>Obstler</i>	2cl	3,30 €
<i>Calvados</i>	2cl	3,50 €
<i>Grappa</i>	2cl	3,50 €
<i>Jägermeister</i>	2cl	2,50 €
<i>Baileys^{i,1,9}</i>	2cl	2,50 €
<i>Amaretto</i>	2cl	2,50 €

Alkoholfreie Getränke

<i>Coca Cola, Coca Cola light^{9,10}</i>	0,2l	2,20 €	0,4l	3,80 €
<i>Zitronen-/Orangenlimonade</i>	0,2l	2,20 €	0,4l	3,80 €
<i>Spezi</i>	0,2l	2,20 €	0,4l	3,80 €
<i>Mineralwasser</i>	0,25l	2,00 €	0,7l	5,00 €
<i>Fachinger Heilwasser</i>	0,25l	2,20 €		
<i>Apfelsaft</i>	0,2l	2,20 €		
<i>Apfelschorle</i>	0,2l	1,80 €	0,4l	3,60 €
<i>Orangensaft</i>	0,2l	2,50 €		
<i>Traubensaft / Johannisbeersaft</i>	0,2l	2,50 €		
<i>Tomatensaft</i>	0,2l	2,50 €		
<i>Tonic Water / Bitter Lemon³</i>	0,2l	2,50 €		
<i>Rhabarber - Schorle</i>	0,2l	2,00 €	0,4l	4,00 €

Warme Getränke

<i>Espresso⁹</i>	1,90 €
<i>Cappuccino^{9,i}</i>	2,40 €
<i>Tasse Kaffee</i>	1,80 €
<i>Glas Tee</i>	1,80 €
<i>Becher Schokolade mit Sahneⁱ</i>	2,50 €
<i>Latte macchiato^{9,i}</i>	2,90 €
<i>Milchkaffee^{9,i}</i>	3,00 €