

THE MENU

Starters

STARTERS

Kartoffelsuppe mit Majoran	7,50
geräucherter Schinken	8,50
Lachs	9,50
Klare Tomaten-Essenz	
Basilikum	7,50
Tomaten-Rosmarinsuppe	
Croutons	7,50
Bruschetta	
Ciabatta geröstet mit Tomaten und Basilikum	8,50
Avocado und Schnittlauch	10,50
Räucherlachs und Meerrettich	12,50
Carpaccio vom Rind	
Oliventapenade, Grana Padano und Pinienkerne	15,90
Caesar Salad mit Grana Padano und Croutons	9,90
gebratene Pilze	12,50
gebratene Putenbruststreifen	15,90
gebratene Garnelen	17,90

Eine Auflistung der Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie gerne auf Nachfrage.
Alle Preise in Euro, inkl. Mehrwertsteuer

Pasta und Vegetarisch

MAIN COURSE

Tagliatelle mit Pesto, Oliven, Tomaten und gebratenen Garnelen	17,90
Dinkel-Käse-Spätzle mit Brokkoliröschen und Röstzwiebeln	14,90

Klassiker Fleisch

MAIN COURSE

Wiener Schnitzel handgerührten Preiselbeeren und Gurkensalat	29,00
Filetspitzen vom Rind mit Rahmensause, Pilzen, Keniabohnen und Spätzle	29,00
Geschmortes Ochsenbäckchen mit Rotweinjus, buntem Gemüse und Kartoffelpüree	28,00
Clubsandwich gebratene Putenbrust, Bacon, Tomaten, Gartengurke und Pommes Frites	17,50

Burger

MAIN COURSE

„Classic“ Rindfleischburger im Brioche Brötchen Salat, Bacon und Pommes Frites	15,90
„Cheese“ Rindfleischburger im Brioche Brötchen Salat, Käse, Bacon und Pommes Frites	16,90
„Chicken“ gebratene Putenbrust im Brioche Brötchen Salat, Sauce Aurora, Bacon, Tomate und Pommes Frites	16,90
„Spezial“ Rindfleischburger im Brioche Brötchen Salat, karamellisierten Zwiebeln, Avocado, Bacon und Pommes Frites	17,50

Klassiker Fisch

MAIN COURSE

Gebratene Schollenfilets Speckbutter, Kräuterkartoffeln und bunte Blattsalat mit Balsamico Dressing	23,00
Gebratenes Lachsfilet Babyspinat, Champignons und Kirschtomaten	24,00
Pannfisch vom Niendorfer Dorschfilet in der Eihülle gebraten Senfsauce, Spitzkohl und Bratkartoffeln mit Speck	24,00

HIGHLIGHT
MIT

Eine Auflistung der Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie gerne auf Nachfrage.
Alle Preise in Euro, inkl. Mehrwertsteuer

VORBESTELLUNG BIS 13:00 UHR

Highlight

Nordsee Seezunge in Butter gebraten
Gleschendorfer Kartoffel und Gurkensalat

49,00

Steaks

STEAKS

Rinderfilet-Steak ca. 200g

29,00

Rumpsteak ca. 250g

27,00

Rib Eye-Steak ca. 300g

25,00

Puten-Steak ca. 200g

18,00

Seafood

SEAFOOD

Lachsfilet

Dorschfilet

19,00

8 stück Riesengarnelen 13/15

21,00

23,00

Eine Auflistung der Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie gerne auf Nachfrage.
Alle Preise in Euro, inkl. Mehrwertsteuer

Beilagen

SIDE ORDERS

Ofenkartoffeln mit Sour Cream	6,90
Bratkartoffeln mit Speck	5,50
Pommes Frites	5,50
Keniabohnen	5,50
Bunte Blattsalate mit Balsamico Dressing	7,50
Als Dips und Saucen können Sie wählen zwischen Guacamole, Kräuterbutter, Sour Cream, Rahmsauce, BBQ-Sauce	je 3,50

Dessert

SWEETS

Crème Brûlée mit Vanilleeis	7,50
Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, marinierten Beeren und Himbeersorbet	10,50
Tiramisu im Glas mit Schokoladenerde	10,50
Klassische Rote Grütze mit flüssiger Sahne und Vanilleeis	7,50