

THE MENU

Starters

STATERS

Kartoffelsuppe mit Majoran	7,50
mit geräuchertem Schinken	8,50
mit Lachs	9,50
Fischsuppe	
mit Fischfilets und Gemüsestreifen	9,50
Tomaten-Rosmarinsuppe	
mit Croutons	7,50
Bruschetta	
Ciabatta geröstet mit Tomaten und Basilikum	8,50
mit Avocado und Schnittlauch	10,50
mit Räucherlachs und Meerrettich	12,50
Carapaccio vom Rind	
mit Oliventapenade, Grana Padano und Pinienkernen	15,90
Ceasar Salad mit Grana Padano und Croutons	9,90
mit gebratenen Pilzen	12,50
mit gebratenen Putenbruststreifen	15,90
mit gebratenen 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
mit handgerührten Preiselbeeren und Salatbuffet 29,00

Filetspitzen vom Rind
mit Rahmensause, Pilzen, Keniabohnen und Spätzle 29,00

Geschmortes Ochsenbäckchen
mit Rotweinjus, buntem Gemüse und Kartoffelpüree 28,00

Clubsandwich
mit gebratener Putenbrust, Bacon, Tomaten, Gartengurke und Pommes Frites 17,50

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

Burger

MAIN COURSE

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

Klassiker Fisch

MAIN COURSE

Gebratene Schollenfilets mit Speckbutter, Kräuterkartoffeln und Salat Buffet	23,00
Gebratenes Lachsfilet mit Babyspinat, Champignons und Kirschtomaten	24,00
Pannfisch vom Niendorfer Dorschfilet in der Eihülle gebraten mit Senfsauce, Spitzkohl und Bratkartoffeln	24,00

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

HIGHLIGHT MIT VORBESTELLUNG BIS 13:00 UHR

highlight

Nordsee Seezunge in Butter gebraten
mit Gleschendorfer Kartoffeln und Salat vom Buffet

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 19,00

Dorschfilet 21,00

8 Stück Riesengarnelen 13/15 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	5,50
Pommes Frites	5,50
Keniabohnen	5,50
Salat vom Buffet	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

Fragen Sie gerne auch noch unserer Eiskarte und unseren Kuchenspezialitäten

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