

## *SUPPEN UND VORSPEISEN*

- |  |        |
|--|--------|
| 1 Dangaster Krabbensuppe mit altem Cognac abgeschmeckt und Sahnehaube garniert | 8,60 € |
| 2 Friesisches Rotkrautsüppchen „nach altem Rezept“ mit Zimtsahne               | 7,20 € |
| 3 Rinderkraftbrühe vom Bio-Rind mit Einlage                                    | 5,90 € |
| 5 „Bruschetta“ Fein marinierte Tomaten und Ruccola auf hausgebackenem Ofenbrot | 8,90 € |
| 6 Hausgemachter Knoblauchquark mit gebackenem Kräuterbutterbrot                | 6,90 € |
| Kleiner gemischter Salatteller   | 6,50 € |

## *FEINES VON DER KÜSTE*

- |  |         |
|--|---------|
| 10 Matjesfilet „Hausfrauen Art“ in schmackhafter Sahnesauce mit Gurken, Zwiebeln, Äpfeln und dazu servieren wir Bratkartoffeln | 16,90 € |
| 11 „Labskaus“ – hausgemacht vom Bio-Rind mit Gewürzgurke, Matjes und Spiegelei fein garniert                                   | 19,80 € |

## *VEGETARISCH*

- |   |         |
|---|---------|
| 12 „Käsespätzle“ - hausgemacht mit Rahmsauce, Zwiebeln und Käse überbacken  | 16,50 € |
| 13 Aus dem WOK: „Zucchini-Curry“ – scharf – mit Chilli, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Tomaten, Zucchini und Ofenbrot | 18,90 € |
| 14 „Bärlauch-Ruccola-Knödel“ mit Tomaten und Zwiebeln, Ruccola in Olivenöl auf Rieslingspiegel                      | 16,80 € |

Alle Preise incl. Bedienung und MwSt

## *KÖSTLICHKEITEN VOM HIESIGEN BIO - RIND*

- 15 Rheinischer Sauerbraten mit Apfelrotkohl,  
Rosinensauce und hausgemachten Kartoffelklößen 22,90 €
- 16 Geschmortes Rindergoulasch „ im Topf serviert“ mit feinen  
Rotweinzwiebeln und Pilzen, dazu reichen wir Apfelrotkraut  
und Butterspätzle 22,50 €
- 17 „Leberpfeffertopf schwäbische Art“  
Flambiertes Lebergeschnetzeltes in einer Pfeffersauce von Lauch,  
Zwiebeln und buntem Pfeffer, dazu servieren wir Butterspätzle 17,90 €
- 18 So muss Steak!  
Rumpsteak vom Bio-Rind  
mit frische Pilzen und Schmorzwiebeln, Kräuterjus und  
herzhaften Bratkartoffeln 28,50 €

## FLEISCHGERICHTE VOM SCHWEIN

- 34 „Cordon Bleu“ gefüllt mit Schinken und Käse, dazu servieren wir  
Zuckererbsen und Pommes Frites 22,90 €
- 35 „Jägerpfanne“ Schmackhafte Hacksteaks mit Zwiebeln und  
Pilzen in Rahmsauce, dazu Bratkartoffeln – in der Pfanne serviert 16,90 €
- 36 „Leberkäs“ aus eigener Produktion  
mit geschmorten Zwiebeln, Kräuterjus, Setzei und dazu  
herzhafte Bratkartoffeln 15,90 €

Unsere Bratkartoffeln werden mit Speck und Zwiebeln gebraten

Bei Umbestellung der Gerichte berechnen wir 0,50 €

---

## FISCHSPEZIALITÄTEN

45 „Steuermannspfanne“ Feinste Fischfiletstücke, gedünstet, in Rührei mit Shrimps, Krestunke und Bratkartoffeln	22,70 €
47 Seehechtfilet in Parmaschinken gebraten mit Salat in Zitronensahne und Zuckerschoten dazu servieren wir Knoblauchkartoffeln	26,90 €
49 Seelachsfilet in Eihülle gebraten „schottische Art“ mit Rieslingsahne, feinen Gemüsestreifen und Salzkartoffeln	19,60 €
50 Köhlerfilet in der Knusperkruste gebraten auf einem Bett von Lauch, Kirschtomaten und Zwiebeln, dazu Knoblauchkartoffeln	25,80 €
52 „Neptun`sTeller“ Verschiedene Fischfilets vom Grill mit einem Ragout aus Tomaten, Lauch, Zwiebeln und Krabben mit Hummersauce und dazu Salzkartoffeln	28,80 €
53 Ganze Kutterscholle „Finkenwerder Art“ garniert mit Speck und Zwiebeln, Salatumlage und Salzkartoffeln	27,50 €
kleiner gemischter Salatteller	6,50

## KINDERKARTE

144 Kartoffeln mit Gemüse und Rahmsauce	5,90 €
145 Seelachsfilet paniert mit Mayonnaise und Salzkartoffeln	9,50 €
146 Paniertes Schnitzel mit Gemüse und Pommes Frites	9,50 €
147 Kleines Hacksteak mit Champignonrahmsauce und Pommes Frites	9,50 €
148 Milchreis mit Zimt und Zucker	5,90 €
149 Milchreis mit heißen Kirschen	6,90 €

---