

STARTER & KLEINES

Antipasti Variationen 13,50

Mariniertes Grillgemüse, Bruschetta, Oliven,
Mozzarella-Cherrytomaten-Spieß, Melone mit
italienischem Landschinken, Mailänder Salami
und Parmesan

Fitness - Salatbowl 9,80

marinierte Blattsalate mit Honig-Senf-Dressing, Gurke,
Tomate, Paprika, Karotte, gerösteten Sonnenblumenkernen
und frischen Früchten

+ gebratene Hähnchenbruststreifen + 4,80

Zander- und Lachsfilet mit Garnelen 18,00

auf buntem Salatbett, mariniert
mit Prosecco-Limetten-Dressing



AUS DEM OFEN

Ofenkartoffel mit Räucherlachs 15,00

mit Schnittlauch-Crème Fraîche
und norwegischem Räucherlachs

Flammkuchen 12,00

mit Schinkenwürfeln, bunten Zwiebeln,
Rucola und Schmand

Camembert gebacken 10,00

Preiselbeeren auf Pfirsich, Toast und Butter

VEGETARISCH & VEGAN

Bandnudeln in Pesto rosso 14,00

angerichtet mit mediterranem Gemüse

Gebackener Schafskäse 14,00

mit Preiselbeeren, Bauernsalat und Balsamico



KLASSIKER

Knipp-Pfanne 14,00

Kross gebratenes Knipp,
Bratkartoffeln und Gewürzgurke

Bauernfrühstück 11,50

Rührei mit ausgelassenem Speck,
Bratkartoffeln und Salatbeilage

Kanzlersteak 9,50

Currywurst mit selbstgemachter Spezialsauce,
dazu Pommes Frites
(auf Wunsch mit extra Chili-Pulver)



VON FISCH ...

Norwegischer Räucherlachs auf Gemüserösti 15,00
Senf-Honig-Dill-Sauce

Ender Matjes „Hausfrauenart“ 15,00
mit Bratkartoffeln

Scholle „Finkenwerder“ 20,00
Nordseekrabben, Speck-Dill-Sud, Bratkartoffeln,
Zitronenbutter und Gurkensalat



... BIS FLEISCH

Putengeschnetzeltes in Currysauce 18,50
Frühlingslauch, Kokosraspeln, gebratene Ananas
und Basmatireis

Paniertes Schweineschnitzel 16,20
wahlweise mit Bratkartoffeln oder Pommes Frites
dazu ein kleiner bunter Salat
wählen Sie dazu

Pilzgemüse + 2,30

Birne mit Käserahmsauce + 2,30



NASCHWERK

**Eine Kugel Vanilleeis mit Sahne,
dazu eine Tasse Espresso** 4,40

Lauwarmes Schokoküchlein 5,50
dazu Vanilleeis, heiße Kirschen und Sahne

Eis nach Wunsch
Unsere Eissorten:

Erdbeere, Vanille, Schokolade, Nougat-Krokant, Zitronensorbet	je Kugel	1,70
Walnuss	je Kugel	2,00

Extra:
Sahne + 0,90

**** Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. 19% MwSt. ****

GLUTEN- ODER LACTOSEFREI, VEGETARISCH ODER VEGAN?

Natürlich kümmern wir uns auch in diesem Bereich
um Ihre Wünsche und halten dementsprechend zubereitete

Speisen für Sie bereit. Bitte sprechen Sie unser
Servicepersonal an – auch auf die von uns verwendeten
Allergene. Wir informieren Sie gerne!



SO SCHMECKT'S AM BESTEN!

REGIONALE PRODUKTE, NACHHALTIGE ERZEUGUNG

Unsere Fleisch- und Wurstwaren

Die beiden regionalen Fleischereien, Dietrich Röpke GmbH aus Mahndorf und Fleischerei Holtkamp aus Hemelingen, sind zwei Familienunternehmen, die aus Leidenschaft Wurst und Fleischerzeugnisse herstellen.

Unser Emder Matjes

Der junge Matjes ist von der traditionsreichen Firma Fokken & Müller. Dort dreht sich alles um den Emder Matjes. Die besondere Qualität dieser Produkte basiert auf der langjährigen Tradition und dem Fachwissen der Mitarbeiter.

Unsere Lebensmittel

Auch unser Hauptlieferant „CHEFS CULINAR“ achtet besonders darauf, woher die Produkte stammen und wie sie produziert werden. Definierte Verfahren und Qualitätssiegel helfen uns bei der Auswahl. Wir legen Wert darauf, dass unsere Lieferanten Qualität genauso hoch schätzen wie wir.

Unsere Eier

Unsere frischen Eier kommen vom Hof Stackkamp aus Hemelingen, ein Hof mit Geschichte und lebendiger Tradition. Die Hühner laufen in einem Stall, der den neuesten Richtlinien der guten Tierhaltung entspricht und können zusätzlich frische Luft im Wintergarten genießen. Das Hühnerfutter besteht überwiegend aus dem eigenen Getreide des Hofes.

Unsere Kartoffeln

Die aromatischen Kartoffeln sind aus eigenem Anbau vom Hof Johann Gerken aus Grasberg. Die Kartoffeln werden nach ca. ein bis zwei Stunden Trocknungszeit aufgesammelt. So erhalten sie eine natürlich, helle Farbe. Der Moor-Mischboden bietet ideale Voraussetzungen.

Die Lagerung erfolgt bei 5 °C ohne Zusatz von Chemie oder Konservierungsstoffen. Der Geschmack wird so in keiner Weise beeinträchtigt.

