

Speisekarte

Suppen

- | | | |
|---|--|--------|
| 1 | Kürbis-Kokos-Suppe mit Zimtcroustons | 4,90 € |
| 2 | Kartoffelcremesuppe mit Nordseekrabben | 5,50 € |

Vorspeisen

- | | | |
|---|---|--------|
| 5 | Räucherlachs auf Kartoffel-Zucchini-Möhrenpuffer | 7,80 € |
| 6 | Ziegenkäse-Crostinos mit Walnüssen und Honig an knackigen Salatbouquet dazu Vinaigrette | 8,50 € |

Salate und Vegetarisch (Vegan*)

- | | | |
|----|---|---------|
| 9 | Kleiner Beilagen Salat* mit American Dressing | 3,80 € |
| 10 | Blattsalate mit Steakstreifen, lauwarmen Schafskäse Kräuterbaguette und Balsamico Vinaigrette* | 12,00 € |
| 12 | Ofenkartoffel mit Nordseekrabben ^{1,27} , Kartoffelcreme an gemischten Rohkostsalaten und American Dressing* | 11,00 € |
| 13 | Gebratener Fetakäse mit Apfel Chutney ⁴ an Blattsalaten mit Honig- Senf- Dressing*, dazu Kräuterbaguette | 9,90 € |
| 14 | Käsespätzle mit Röstzwiebeln, Blattsalaten und Balsamico Vinaigrette* | 9,90 € |
| 15 | Gemüse aus dem Wok mit Basmatireis (Vegan*) | 10,20 € |

*Americandressing^{7,11,20,21} *Balsamico Vinaigrette⁴ *Honig-Senf-Dressing⁴ *Mayonaise^{1,7,20,24,27}

Unser Highlight

- 28 Gebratene Garnelen^{18,27} (8 Stck.) im Wein Sud mit einem Hauch von Knoblauch
angemachten Salat* mit Balsamico- Vinaigrette*, Aioli mit Mayonnaise
und Baguette Brot 16,00 €

Fisch

- 30 Rotbarschfilet mit Kartoffelkruste auf Kräutersoße an Gemüsebeet 14,80 €
- 31 Nordseescholle „Finkenwerder Art“ mit Bratkartoffeln und Salatteller* 16,00 €
- 32 „Seemannsteller“ Nordseekrabben^{1,27}, Räucherlachs mit Rührei,
Bratkartoffeln und Salatteller* 18,00 €
- 33 Gebratenes Schollenfilet mit Kartoffelsalat mit Mayonnaise 12,50 €

Fleischgerichte vom Schwein

- 34 Schweinefilet im Speckmantel^{1,2} mit Pfefferrahmsauce,
Gemüse und Kartoffelkroketten^{19,20,24} 15,80 €
- 35 Jägerschnitzel mit Champignons,
Zwiebeln und Pommes frites 13,50 €
- 36 Schnitzel „Hollandaise“ mit Champignons, Tomatenscheiben,
Sauce Hollandaise und Pommes frites 13,50 €
- 37 Schnitzel „Greetsiel“ mit Rührei, Nordseekrabben^{1,27}
und Bratkartoffeln 15,80 €

.....vom Kalb

- 45 Wiener Schnitzel mit Pommes frites 15,20 €
- 46 Cordon bleu, gefülltes Schnitzel mit Kochschinken^{1,7,21},
Käse²¹ und Pommes frites 16,80 €

*Americandressing^{7,11,20,21} *Balsamico Vinaigrette⁴ *Honig-Senf-Dressing⁴ *Mayonnaise^{1,7,20,24,27}

.....vom Rind

39	Kleines Rumpsteak mit Salaten und Dressings*, Kräuterbutter und Kräuterbaguette	16,50 €
40	Rumpsteak „Alte Post“ mit Champignons, Zwiebeln, Kräuterbutter und Pommes frites	20,80 €
41	Grillteller: Medaillons vom Rind, Schwein und Hähnchenbrust mit gegrilltem Bacon, Sauce Hollandaise, Gemüse und Bratkartoffeln	18,50 €

.....Geflügel

60	Hähnchencurry ^{2,12,13} mit Karotten- Lauchgemüse und Banane dazu Basmatireis	10,20 €
61	Hähnchenbrustfilet mit Ziegenkäse überbacken, Apfel Chutney ⁴ , Salat mit Senf-Honig-Dressing* und Rösti	12,20 €
62	„Fitnessteller“ Hähnchenbrustfilet mit Salaten der Saison, Ofenkartoffel mit Kartoffelcreme und Dressing*	11,80 €

Klassiker

17	Currywurst ^{1,2,3,7,12,18,27} mit Pommes frites	7,00 €
18	Currywurst ^{1,2,3,7,12,18,27} mit Kartoffelsalat mit Mayonnaise	7,00 €
19	Hausmacher Sauerfleisch mit Remouladensauce mit Mayonnaise, Bratkartoffeln und Blattsalaten mit Balsamico Vinaigrette*	10,50 €
20	Bauernfrühstück mit Gewürzgurke	9,00 €

*Americandressing^{7,11,20,21} *Balsamico Vinaigrette⁴ *Honig-Senf-Dressing⁴ *Mayonnaise^{1,7,20,24,27}