

Herzlich willkommen



Einen Guten Appetit wünschen

Uwe und Carola Staats

„Genießen Sie Ihre Zeit bei uns, der Aperitif stimmt Sie auf das Essen ein“

Aperitif

635	Sherry ^{4,12} , medium	Glas 5	cl	2,70 €
636	Sherry ^{4,12} , extra dry	Glas 5	cl	2,70 €
637	Martini ⁴ Rosso	Glas 5	cl	2,70 €
638	Martini ⁴ Bianco	Glas 5	cl	2,70 €
625	Prosecco ^{4,13}	Fl.	0,2 Ltr.	4,60 €
628	Sekt ⁴ halbtrocken	Fl.	0,2 Ltr.	4,40 €
639	Portwein ⁴	Glas 5	cl	3,50 €
641	Campari ¹² auf Eis mit Orangensaft	Glas 0,2	Ltr.	3,90 €
642	Aperol ^{6,12} „Spritz“ spritziger Prosecco ^{4,13} und AperolGlas0,2		Ltr.	4,90 €
642	„Hugo Rose“ Prosecco ^{4,13} mit Rhabarbersaft	Glas 0,2	Ltr.	4,90 €
642	„Hugo“ Prosecco ^{4,13} , frische Minze, Limette und Holunder	Glas 0,2	Ltr.	4,90 €

663

Champagner

Hughes de Coulmet ⁴ , blanc de blanc Pierre Moncuit, Frankreich Champagne	Fl.	0,375 Ltr.	22,00 €
---	-----	------------	---------

Sensationelle Aromen von Brioche und Birne in einem Zusammenspiel von tausend Perlen und einer Nacht. Perfekte Mousse und Perlage zu einem unschlagbaren Preis – Genuss – Verhältnis. Eine tolle Alternative zum Markenchampagner!

GUTER WEIN ZU GUTEM ESSEN

Offene Weine

Weißwein

645	Riesling⁴ Q.b.A. trocken Weingut Reichsrat von Buhl, Deutschland - Pfalz	0,2l	4,50 €
646	Kallfelz Riesling⁴ QbA halbtrocken Weingut Kallfelz, Deutschland - Mosel	0,2l	4,50 €
647	Silvaner⁴ Q.b.A. Merowingerschoppen mild Weingut Jean Buscher, Deutschland – Rheinhessen	0,2l	4,50 €
648	Pinot Grigio⁴ IGT Mezzadro Cantina Spinelli, Italien – Abruzzen	0,2l	4,50 €
655	Grauer Burgunder⁴ Q.b.A trocken Weingut Briem, Deutschland - Baden	0,2 l	4,70 €
650	Grüner Veltliner⁴ Weingut Schmid, Österreich – Kamptal	0,2l	4,50 €

Roséwein

651	Müller Portugieser Weißherbst⁴ Q.b.A. halbtrocken Weingut Müller, Deutschland – Pfalz	0,2l	4,50 €
-----	--	------	--------

Rotwein

653	Dornfelder Rotwein⁴ QbA trocken -Bio- Weingut Neumer, Deutschland - Rheinhessen	0,2l	4,50 €
654	Schwarzriesling⁴ Q.b.A. halbtrocken Staatsweingut Weinsberg, Deutschland - Württemberg	0,2l	4,60 €
656	Chianti⁴ "Vernaiolo" DOCG Rocca Delle Macie, Italien - Toskana	0,2l	4,70 €
643	Dornfelder Rotwein⁴ lieblich Weingut Vier Jahreszeiten - Deutschland Pfalz	0,2l	4,70 €
644	Weinschorle⁴	0,2 l	3,00 €

Wenn es etwas mehr sein darf, fragen Sie gerne nach unserer Flaschenweinkarte.

Abendkarte

Suppen

- | | |
|-----------------------------------|--------|
| 1 Maronensuppe | 4,50 € |
| 2 Rote Bete Suppe mit Grießnocken | 4,50 € |

Vorspeisen

- | | |
|---|--------|
| 5 Kartoffelpuffer mit Räucherlachs an Senf-Honig-Dill und Blattsalaten | 7,50 € |
| 6 Gratiniertes Ziegenkäse auf Rote Bete- Carpaccio mit Apfelvinaigrette | 6,50 € |

Salate, Vegetarisch und Vegan

- | | |
|--|---------|
| 9 Kleiner gemischter Salatteller* | 3,50 € |
| 10 Blattsalate mit 6 Garnelen ^{18,27} , Knoblauch Dip mit Mayonnaise, Balsamico Vinaigrette und Kräuterbaguette | 11,00 € |
| 12 Blattsalate mit Steakstreifen, Zwiebeln, Fetakäse, Kräuterbaguette und Dressing* | 10,80 € |
| 14 Ofenkartoffel mit Räucherlachs, Kartoffelcreme an gemischten Rohkostsalaten und Dressing* | 9,90 € |
| 15 Hähnchenbrustfilet mit Salaten der Saison, Ofenkartoffel mit Kartoffelcreme und Dressing* | 9,90 € |
| 17 Gebratener Fetakäse mit Apfel Chutney ⁴ an Salatbouquet*, dazu Kräuterbaguette | 8,50 € |
| 18 Hartweizenpfannkuchen ⁷ (Vegan) an Blattsalaten mit Balsamico Vinaigrette | 7,80 € |
| 36 Kürbisgnocchi mit Lauch, Kräutersaitlingen an Rosmarinsauce und gehobelten Parmesankäse | 10,50 € |

*Joghurtdressing⁴ *Americandressing^{7,11,20,21}

*Balsamico Vinaigrette⁴

* Mayonnaise^{1,7,20,24,27}

Fisch

- | | |
|---|---------|
| 19 Schollenfilet „Müllerin Art“ mit Petersilienbutter, Salzkartoffeln und Salatteller* | 14,50 € |
| 21 Rotbarschfilet mit Dijon- Senfsoße ^{1,27} , Salzkartoffeln und Salatteller* | 16,40 € |
| 31 Zanderfilet auf der Haut gebraten mit cremigem Spinat, Salzkartoffeln und Salatteller* | 17,00 € |

Fleischgerichte vom Schwein

- | | |
|--|---------|
| 25 Schweinefilet im Speckmantel ^{1,2} mit Pfefferrahmsauce, Gemüse und Kartoffelkroketten ^{19,20,24} | 15,20 € |
| 27 Schweineschnitzel mit gewürfeltem Katenschinken ¹ , Spiegelei, Gemüse und Bratkartoffeln | 12,80 € |
| 28 Jägerschnitzel vom Schwein mit frischen Champignons, Zwiebeln und Pommes frites | 12,80 € |
| 29 Schweineschnitzel mit Champignons, Tomatenscheiben, Sauce Hollandaise und Pommes frites | 12,80 € |

.....vom Rind

- | | |
|---|---------|
| 38 Kleines Rumpsteak mit Salaten und Dressing*, Kräuterbutter und Kräuterbaguette | 14,00 € |
| 40 Rumpsteak mit frischen Champignons, Zwiebeln, Kräuterbutter und Pommes frites | 19,30 € |
| 41 Grillteller: Medaillons vom Rind, Schwein und Hähnchenbrust mit gegrilltem Bacon, Sauce Hollandaise, Gemüse und Bratkartoffeln | 15,80 € |

.....vom Kalb

- | | |
|--|---------|
| 44 Wiener Schnitzel mit Pommes frites | 14,60 € |
| 45 Cordon bleu gefülltes Schnitzel mit Kochschinken ^{1,7,21} , Käse ²¹ und Pommes frites | 16,50 € |

*Joghurtdressing⁴ *Americandressing^{7,11,20,21}

*Balsamico Vinaigrette⁴

* Mayonaise^{1,7,20,24,27}

.....vom Wildschwein

34 Wildschweinerückensteak mit Burgundersoße⁴, Kräutersaitlingen, Rotkohl und Macairekartoffeln 16,50 €

Unsere beliebten Krabbengerichte

46 Ofenkartoffel mit Nordseekrabben^{1,27}, Kartoffelcreme an gemischten Rohkostsalaten und Dressing* 10,80 €

47 „Seemannsteller“ Nordseekrabben^{1,27}, Räucherlachs mit Rührei, Bratkartoffeln und Salatteller* 18,00 €

48 Schnitzel „Greetsiel“ mit Rührei, Nordseekrabben^{1,27} und Bratkartoffeln 15,50 €

Klassiker

52 Currywurst^{1,2,3,7,12,18,27} mit Pommes frites 6,00 €

53 Hausmacher Sauerfleisch mit Remouladensauce mit Mayonnaise, Bratkartoffeln und Blattsalaten mit Balsamico Vinaigrette* 9,20 €

54 Hamburger¹² mit Tomaten und Gurken, Zwiebeln, Haussoße mit Mayonnaise und Pommes frites 9,80 €

55 Hähnchenschnitzel mit frittiertes Banane und Ananas^{7,19,21}, Currysauce und Reis 9,90 €

*Joghurdressing⁴

*Americandressing^{7,11,20,21}

*Balsamico Vinaigrette⁴

* Mayonnaise^{1,7,20,24,27}

Sehr geehrter Gast!

Wir bieten Ihnen eine Auswahl hochwertiger Brände für Ihren individuellen Geschmack.

Die hier aufgeführten Destillate servieren wir Ihnen nicht gekühlt.

Altländer Spezialitäten

Nordik „Olland“

Williams Christ Birne	40 Vol. %	3,50 €
Williams Birne Gold	35 Vol. %	3,80 €
Herbstprinz Gold	35 Vol. %	3,80 €
Quitte	40 Vol. %	3,50 €
Pflaume	40 Vol. %	3,50 €
Himbeere	40 Vol. %	3,50 €
Haselnuss	35 Vol. %	3,50 €
FREYJA Eierlikör-Spezialität	17 Vol. %	2,80 €
Akvavit Gold (gekühlt)	40 Vol. %	3,00 €

Italien

Grappa Paganini	40 Vol. %	2,80 €
-----------------	-----------	--------

Sämtliche Preise einschließlich MwSt. und Bedienung

Sehr geehrte Gäste:

Wenn sie bargeldlos zahlen möchten, bitten wir um Verständnis das wir **nur EC-Karten** akzeptieren.



Warme Küche:

Wochentags von 18.00 -21.30 Uhr

Sonn – und feiertags von 11.30 -13.30 Uhr und von 17.30 - 21.30 Uhr.

Für Feierlichkeiten und Familienfeste öffnen wir jederzeit gern für Sie.

Liebe Gäste.

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, sprechen Sie uns bitte an. Gerne gibt Ihnen unsere Allergiker- Karte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen „Allergenen Zutaten“.

Inhaltsstoffe- Übersicht:

1 mit Konservierungsmittel	12 mit Farbstoff
2 mit Antioxidationsmittel	13 geschwefelt
3 mit Geschmacksverstärker	18 mit Stabilisator
4 mit Sulfite	19 mit Milcheiweiß
5 mit Süßungsmittel	20 Verdickungsmittel: Guarkernmehl
6 Chinin haltig	21 unter Verwendung von Milch
7 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln	22 unter Verwendung von Sahne
8 geschwärzt	24 mit Stärke
9 mit Phosphat	27 mit Säuerungsmittel
11 Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl	

Wir bedanken uns für Ihren Besuch und würden uns freuen, Sie bald wieder in unserem Haus verwöhnen zu dürfen.

Gültig ab Januar 2019