

## Mittagskarte

### 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 | Gratinierter Ziegenkäse auf Rote Bete- Carpaccio mit Apfelvinaigrette | 6,50 € |

### Salate

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 9  | Kleiner gemischter Salatteller*   | 3,50 €  |
| 10 | Blattsalate mit 6 Garnelen <sup>18,27</sup> , Knoblauch Dip mit Mayonnaise, Balsamico Vinaigrette und Kräuterbaguette | 11,00 € |
| 12 | Blattsalate mit Steakstreifen, Zwiebeln, Fetakäse, Kräuterbaguette und Dressing*                                      | 10,80 € |

### Fisch

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 21 | Rotbarschfilet mit Dijon- Senfsoße <sup>1,27</sup> , Salzkartoffeln und Salatteller*                       | 16,40 € |
| 31 | Zanderfilet auf der Haut gebraten mit cremigem Spinat, Salzkartoffeln und Salatteller*                     | 17,00 € |
| 47 | „Seemannsteller“ Nordseekrabben <sup>1,27</sup> , Räucherlachs mit Rührei, Bratkartoffeln und Salatteller* | 18,00 € |

### Geflügel

- |    |  |        |
|----|--|--------|
| 55 | Hähnchenschnitzel mit frittierten Banane und Ananas <sup>7,19,21</sup> , Currysauce und Reis | 9,90 € |
|----|--|--------|

\*Joghurtdressing<sup>4</sup>

\*Americandressing<sup>7,11,20,21</sup>

\*Balsamico Vinaigrette<sup>4</sup>

\* Mayonnaise<sup>1,7,20,24,27</sup>

## Vegetarisch

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 36 | Kürbisgnocchi mit Lauch, Kräutersaitlingen an Rosmarinsauce und gehobelten Parmesankäse   | 10,50 € |
| 17 | Gebratener Fetakäse mit Apfel Chutney <sup>4</sup> an Salatbouquet*, dazu Kräuterbaguette | 8,50 €  |

## Fleischgerichte von Schwein, Rind und Kalb

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 25 | Schweinefilet im Speckmantel <sup>1,2</sup> mit Pfefferrahmsauce, Gemüse und Kartoffelkroketten <sup>19,20,24</sup>            | 15,20 € |
| 27 | Schweineschnitzel mit gewürfeltem Katenschinken <sup>1</sup> , 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 € |
| 48 | Schnitzel „Greetsiel“ mit Rührei, Nordseekrabben <sup>1,27</sup> und Bratkartoffeln  | 15,50 € |
| 45 | „Cordon bleu“, gefülltes Schnitzel (vom Kalb) mit Kochschinken <sup>1,7,21</sup> , Käse <sup>21</sup> und Pommes frites        | 16,50 € |
| 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 € |

## Saison

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 34 | Wildschweinrückensteak mit Burgundersoße <sup>4</sup> , Kräutersaitlingen, Rotkohl und Macairekartoffeln | 16,50 € |
|----|--|---------|

\*Joghurtdressing<sup>4</sup>

\*Americandressing<sup>7,11,20,21</sup>

\*Balsamico Vinaigrette<sup>4</sup>

\* Mayonaise<sup>1,7,20,24,27</sup>

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

### Aperitif

635	Sherry <sup>4,12</sup> , medium	Glas 5	cl	2,70 €
636	Sherry <sup>4,12</sup> , extra dry	Glas 5	cl	2,70 €
637	Martini <sup>4</sup> Rosso	Glas 0,1	Ltr.	2,70 €
638	Martini <sup>4</sup> Bianco	Glas 0,1	Ltr.	2,70 €
625	Prosecco <sup>4,13</sup>	Fl. 0,2	Ltr.	4,60 €
628	Sekt <sup>4</sup> halbtrocken	Fl. 0,2	Ltr.	4,40 €
641	Campari <sup>12</sup> auf Eis mit Orangensaft	Glas 0,2	Ltr.	3,90 €
642	Aperol <sup>6,12</sup> „Spritz“ spritziger Prosecco <sup>4,13</sup> und Aperol	Glas 0,2	Ltr.	4,90 €
642	„Hugo Rose“ Prosecco <sup>4,13</sup> mit Rhabarbersaft	Glas 0,2	Ltr.	4,90 €
642	„Hugo“ Prosecco <sup>4,13</sup> , frische Minze, Limette und Holunder	Glas 0,2	Ltr.	4,90 €

Zum Abschluss empfehlen wir Ihnen einen leckeren **Cappuccino – Espresso** und ein **Dessert**

Sämtliche Preise einschließlich MwSt. und Bedienung

### Sehr geehrte Gäste:

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



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“.

Informationen zu kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffen entnehmen Sie bitte unseren Angaben.

### Inhaltsstoffe- Übersicht :

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

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