

Mittagskarte

Suppen

- | | | |
|---|--|--------|
| 1 | Kehdinger Hochzeitssuppe | 4,50 € |
| 2 | Spargelcremesuppe mit Räucherlachs und Orangenzesten | 4,50 € |

Vorspeisen

- | | | |
|---|---|--------|
| 5 | Kartoffelpuffer mit Räucherlachs an Senf-Honig-Dill und Blattsalaten | 7,50 € |
| 7 | Spargel- Erdbeer- Salat* von weißen und grünen Spargel (mit Pinienkernen) | 6,80 € |

Salate

- | | | |
|----|---|--------|
| 9 | Kleiner gemischter Salatteller* | 3,50 € |
| 15 | Hähnchenbrustfilet mit Salaten der Saison, Ofenkartoffel mit Kartoffelcreme und Dressing* | 8,90 € |

Fisch

- | | | |
|----|---|---------|
| 21 | Zanderfilet auf der Haut gebraten mit cremigem Spinat, Salzkartoffeln und Salatteller* | 16,40 € |
| 20 | „Seemannsteller“
Nordseekrabben ^{1,27} , Räucherlachs mit Rührei, Bratkartoffeln und Salatteller* | 18,00 € |

Geflügel

- | | | |
|----|---|--------|
| 33 | Hähnchenschnitzel mit frittierte Banane und Ananas ^{7,19,21} , Currysauce und Reis | 9,90 € |
|----|---|--------|

.....vom Kalb

- | | | |
|----|---|---------|
| 45 | „Cordon bleu“ gefülltes Schnitzel mit Kochschinken ^{1,7,21} , Käse ²¹ und Pommes frites | 16,50 € |
|----|---|---------|

Joghurdressing⁴

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

*Balsamico Vinaigrette⁴

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

Fleischgerichte von Schwein und Rind

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 €
30	Schweineschnitzel mit Champignons, Tomatenscheiben, Sauce Hollandaise und Pommes frites	12,80 €
46	Schnitzel „Greetsiel“ mit Rührei, Nordseekrabben ^{1,27} und Bratkartoffeln	15,50 €
40	Rumpsteak mit frischen Champignons, Zwiebeln, Kräuterbutter und Pommes frites	18,80 €
41	Grillteller: Medaillons vom Rind, Schwein und Hähnchenbrust mit gegrilltem Bacon, Sauce Hollandaise, Gemüse und Bratkartoffeln	15,80 €

Nienburger Spargel (500 g. Rohgewicht)

393	mit Katenschinken ^{1,*}	18,00 €
394	mit Schweinefiletmedaillons*	17,00 €
395	mit kleinem Schweineschnitzel*	15,00 €
396	mit kleinem Rumpsteak*	19,90 €
397	mit Rotbarschfilet*	15,00 €
398	Spaghetti mit Tomaten- Chili- Pesto ^{2,7,27} , gebratenen Spargel und 4 Riesengarnelen ^{18,27}	14,60 €
399	Spargel mit Spinat, pochiertem Ei, Sauce- Hollandaise und Salzkartoffeln	12,50 €

*Als Beilage servieren wir Ihnen zu allen Fleisch- und Fischgerichten Salzkartoffeln sowie Buttersoße und Sauce- Hollandaise

Joghurtdressing^{4}

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

*Balsamico Vinaigrette⁴

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

„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 0,1	Ltr.	2,70 €
638	Martini ⁴ Bianco	Glas 0,1	Ltr.	2,70 €
625	Prosecco ^{4,13}	Fl. 0,2	Ltr.	4,60 €
628	Sekt ⁴ halbtrocken	Fl. 0,2	Ltr.	4,40 €
641	Campari ¹² auf Eis mit Orangensaft	Glas 0,2	Ltr.	3,90 €
642	Aperol ^{6,12} „Spritz“ spritziger Prosecco ^{4,13} und Aperol	Glas 0,2	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 €

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.