

# Vorspeisen

Elsässer Schnitzekchenpfännchen in feiner Kräuterbutter und Baguette	7,90 €
Hausgemachter Gravåd Lachs auf Toast mit original schwedischer Senfsauce	9,90 €
Langostinos (Garnelen) in Chili und Knoblauch dazu Baguette	11,50 €

# Suppen

Tomatensuppe mit Pinienkernz und Croûtons	4,80 €
Zarte Gulaschsuppe a la Aurora	5,50 €
Kappeler Fischsuppe	7,50 €

# Frische Salate

Beilagen Salat	3,90 €
Gemischter Salateller	6,50 €
Sommerlicher Salat Land & Meer	
➤ mit gebratener Hähnchenbrust	13,50 €
➤ mit gebratenen Riesengarnelen und Knoblauch – Dip	19,50 €

# Fischspezialitäten

Matjes „Hausfrauen Art“ mit Bratkartoffeln	14,50 €
Matjes „Lord Nelson“ mit Preiselbeersauce und Bratkartoffeln	14,90 €
Schlrimünder Dorschfilet Gebraten mit Senfsauce, Salzkartoffeln und Salat	15,50 €
Scholle „Finkenwerder Art“ mit gebratenen Speckwürfeln Bratkartoffeln und einen gemischten Salat	17,50 €
„Pannfisch“ gebratene Fischfilets auf Bratkartoffeln mit Senfsauce und gemischten Salat	17,50 €
Bavette mit Gemüse „Julienne“ in Knoblauch-Sahnesauce und gebratenen Scampi	17,80 €
Lachsfilet auf Blattspinat mit Petersilienkartoffeln	18,50 €
„Fischteller“ Gebratene Fischvariation an Buttersauce mit Gemüse dazu reichen wir Salzkartoffeln	19,50 €

*Wir kochen jeden Tag mit frischen, einheimischen Produkten aus der Region*

# Fleischgerichte

Sauzrfleisch mit Bratkartoffeln und Remouladensauce	13,50 €
Hähnchenbrustfilet mit buntem Gemüse, Kroketten dazu Sauce Hollandaise	15,90 €
Jungschweinschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und gemischtem Salat	14,90 €
Rinderleber „Berliner Art“ mit geschmorten Zwiebeln, Apfelkompott und Kartoffelpüree	14,90 €
„Landerzteller“ Medaillons vom Rind, Schwein und Hähnchen an Cognac-Pfefferrahmsauce, dazu Gemüse der Saison und Kroketten	17,80€

# Vegetarisches

Ofenkartoffel	
➤ mit Sour Crème und Salatbeilage	5,80 €
➤ mit Graved Lachs	13,50 €
Gemüse – Pfanne, verschiedenes Gemüse mit Butter und Kräuter geschwenkt, Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln	13,90

# Rindersteaks vom Grill

Elefanten Ohr (Beef a la minute)  
mit Champignons, Zwiebeln und hausgem. Kräuterbutter  
dazu Ofenkartoffel mit Sour Crème 20,50 €

Rib – Eye – Steak (Entrécôte)  
mit Champignons, Zwiebeln und Kräuterbutter  
dazu Pommes frites

200 gr.	19,80 €
300 gr.	24,50 €
400 gr.	29,80 €

Rumpsteak mit Champignons ,geschmorten Zwiebeln  
mit Kräuterbutter dazu Pommes frites

200 gr.	19,90 €
300 gr	25,50 €

Rinderfilet mit Champignons ,geschmorten Zwiebeln  
mit Kräuterbutter dazu Bratkartoffeln

200 gr.	24,90
300 gr	32,50

Filet Mignon 160 gr mit geschmorten Champignons  
und Zwiebeln dazu Sauce Hollandaise und Kroketten 19,90 €

Zu jedem Steak reichen wir einen gemischten Salat

**ALLE** Beilagen sind änderbar

Guten Appetit!

# Dessert aus eigener Patisserie

Vanilleparfait an frischem Obst 6,90 €

Crème Brulée  
exquisite Süßspeise mit Karamellkruste 5,90 €

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne 6,90 €

Dessertteller „Surprise“  
süße Verführung 8,90 €

oder fragen Sie nach unserer Eis - Karte