

Vorspeisen

Elsässer Schnitzekuchenpfännchen
in feiner Kräuterbutter und Baguette ^{1,7,14}

Hausgemachter Gravad Lachs auf Toast
mit original schwedischer Senfsauce
^{1,10}

Langostinos (Garnelen)
in Chili und Knoblauch dazu Baguette
^{1,2,}

Suppen

Tomatensuppe mit Pinienkernen und Croûtons
^{1,3,5,6,9}

Zarte Gulaschsuppe a la Aurora
^{6,7,9}

Kapellner Fischsuppe
^{4,6,9}

Fischspezialitäten

Schleimünder Dorschfilet
gebraten mit Senfsaatsauce, Salzkartoffeln und Salat
1,4,7,9,10

Scholle „Finkenwörder Art“ mit gebratenen Speckwürfeln
Bratkartoffeln und einem gemischten Salat
1,3,6,7,9,10

„Pannfisch“ gebratenes Fischfilets auf Bratkartoffeln
mit Senfsaatsauce und gemischtem Salat
1,3,4,6,7,9,10

Lachsfilet auf Blattspinat mit Petersilienkartoffeln
4,7

„Fischteller“
Gebratenes Fischvariation an Buttersauce
mit Gemüse, dazu reichen wir Salzkartoffeln
1,4,6,9

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

Fleischgerichte

Kleines zartes Rinder Steak auf Toast
mit Champignon und Kräuterbutter, Hollandaise 1,7,9

Sauerfleisch mit Bratkartoffeln
und Remouladensauce 6,7,3,10

Hähnchenbrustfilet mit buntem Gemüse,
Kroketten dazu Sauce Hollandaise 1,3,7,9,6

Jungschweinschnitzel „Wiener Art“
mit Pommes frites und gemischtem Salat 1,3,7

Rinderleber „Berliner Art“ mit geschmorten Zwiebeln,
Apfelkompott und Kartoffelpüree 1,7

„Landarztsteller“
Medaillons vom Rind, Schwein und Hähnchen
an Cognac-Pfefferrahmsauce,
dazu Gemüse der Saison und Kroketten 9,1,7,6

Currywurst mit Pommes frites

Rindersteaks vom Grill

Elefanten Ohr (Beef a la minute)
mit Champignons, Zwiebeln und hausgem. Kräuterbutter
dazu Ofenkartoffel mit Sour Creme 3,7,7,9,10

Rib – Eye – Steak (Entrécôte)
mit Champignons, Zwiebeln und Kräuterbutter
dazu Pommes frites 7,10
200 gr.
300 gr.
400 gr.

Rumpsteak mit Champignons ,geschmorten Zwiebeln
mit Kräuterbutter dazu Pommes frites 7,10
200 gr.
300 gr

Rinderfilet mit Champignons ,geschmorten Zwiebeln
mit Kräuterbutter dazu Bratkartoffeln 7,10
200 gr. Oder 300 gr

Filet Mignon 160 gr mit geschmorten Champignons
und Zwiebeln dazu Sauce Hollandaise und Kroketten
1,3,7,9,10

Zu jedem Steak reichen wir
einen gemischten Salat und original BBQ sauce (10)

ALLE Beilagen sind änderbar

Guten Appetit!

Frische Salate

Beilagen Salat 6,10

Gemischter Salatteller 6,10

Sommerlicher Salat Land & Meer

➤ mit gebratener Hähnchenbrust 6,9,10

➤ mit gebratenen Riesengarnelen
und Knoblauch – Dip 2,6,9,10

Dijs & Das

Ofenkartoffel

- mit Sour Crème und Salatbeilage 1,3,6,7,9 ,10
- mit Gravêd Lachs u. Salat 4,6,10
- mit Matjescocktail u. Salat 4,6,7,10

Gemüse – Pfanne, verschiedenes Gemüse
mit Butter und Kräuter geschwenkt,
dazu Salzkartoffeln u Sauce Hollandaise 1,7,9,6

Dessert aus eigener Patisserie

Vanilleparfait an frischem Obst 3,7

Crème Brûlée
exquisite Süßspeise mit Karamellkruste 3,7

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne 1,3,7

Dessertteller „Surprise“
süße Verführung 6,7

oder fragen Sie nach unserer Eis - Karte