

Vorspeisen & Salate

Elsässer Schnitzkuchenpfännchen in feiner Kräuterbutter und Baguette <small>1,7,14</small>	7,90 €
Carpaccio vom Rind mit Ruccola und Parmesan <small>7,</small>	9,90 €
Hausgemachter Gravet Lachs auf Toast mit original schwedischer Senfsauce <small>1,10</small>	9,90 €
Riesengarnel in Chili und Knoblauch dazu Baguette <small>1,2,</small>	11,50 €
Salatteller „Fitness“ frische Salate mit Hähnchenbrust <small>9,10</small>	13,50 €

Suppen

Holsteiner Kartoffelsuppe <small>7,9,12</small>	4,90 €
Kräftige Gulaschsuppe a la Aurora	5,50 €
Kappeler Fischsuppe <small>4,6,9</small>	7,50 €

Fischspezialitäten

Schlrimünder Dorschfilet
gebraten mit Senfsaatsauce, Salzkartoffeln
und einem gemischten Salat 15,50 €
1,4,6,7,9,10,11

Scholle „Finkenwerder Art“
mit gebratenen Speckwürfeln
Bratkartoffeln und einem gemischten Salat 17,50 €
1,3,6,9,10,11

„Pannfisch“
gebratene Fischfilets mit Senfsaatsauce
Bratkartoffeln und einem gemischten Salat 17,50 €
1,3,4,6,7,9,10,11

„Fischteller“
gebratene Fischvariation mit Buttersauce,
Gemüse und Salzkartoffeln 19,50 €
1,4,6,9,7,11

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

Fleischgerichte

Jungschweinschnitzel „Wiener Art“
mit Pommes frites und gemischtem Salat 1,3,7 14,90 €

Rinderleber „Berliner Art“ mit geschmorten Zwiebeln,
Kartoffelpüree und Apfelkompott 1,7 14,90 €

Schwanzfilet in Orangen-Pfefferschmand
mit Vichy Karotten und Kroketten 7 16,90 €

„Landarztzeller“
Medaillons vom Rind, Schwein und Hähnchen
an Pfefferrahmsauce,
dazu Gemüse der Saison und Kroketten 3,7,9 17,90 €

Vegetarisch

Kartoffel – Rotz Bete- Gnocchi
mit Mascarpone-Walnuss auf Blattspinat 1,7,8 13,50 €

„Ofenkartoffel“
mit Sour Crème und Salatbeilage 1,3,7,6,9,10 7,90 €

Rindersteaks vom Grill

Rib – Eye – Steak (Entrécôte)
mit Champignons, Zwiebeln und Kräuterbutter 7,10

250 gr.	24,50 €
350 gr.	29,80 €

Rumpsteak mit Champignons ,geschmorten Zwiebeln
und Kräuterbutter 7,10

180 gr.	19,90 €
250 gr	25,50 €

Rinderfilet mit Champignons ,geschmorten Zwiebeln
und Kräuterbutter 7,10

180 gr.	24,90 €
250 gr	32,50 €

Als Beilage wählen Sie bitte aus:

Pommes frites
Bratkartoffeln

Kroketten
Ofenkartoffel

Wedges
Rösti

Zu jedem Steak reichen wir
einen gemischten Salat

ALLE Beilagen sind änderbar
Guten Appetit!

Dessert aus eigener Patisserie

Wintertraum

Vanilleeis auf warmer Zimt – Pflaume

12,7

4,90 €

Crème Brulée

exquisite Süßspeise mit Karamellkruste

7,3

5,90 €

Apfelstrudel mit einer Kugel Bourbon-Vanille-Eis
und Sahne

7,3,7

6,90 €

dazu einen

Espresso Corretto
mit einem Schuss Grappa
Ideal für kalte Wintertage

2,90 €

Oder fragen Sie nach unserer Eis - Karte