

Vorspeisen und Salate

<i>Tomatencremesuppe mit Mozzarella und Basilikum</i>	7,90 €
<i>Rinderkraftbrühe mit Einlage</i>	8,90 €
<i>französische Zwiebelsuppe</i>	9,90 €
<i>Hausgebeizter Graved Lachs an Kartoffelpuffer mit Senf-Dill-Sauce</i>	19,90 €
<i>Gebratene Garnelen in Knoblauchöl mit Baguette</i> (3,4,5)	21,50 €
<i>Gemischter Salatteller</i> (mit Tomaten, Gurken, Paprika, Mais und Kidneybohnen)	6,90 €
<i>Großer, bunter Salatteller mit Käse, Ei und Thunfisch</i> (3)	18,90 €
<i>Gemischter Blattsalat mit Kirschtomaten, Paprika und Gurke, gegrillten Rumpsteakstreifen und Parmesan</i>	23,90 €
<i>“Caesar Salat” Romanasalat mit Kirschtomaten, Gurke, Radieschen, gehobelem Parmesan und gegrillter Putenbrust</i>	23,90 €
<i>Zu den Salaten und Vorspeisen reichen wir frisches Baguette und wahlweise hausgemachtes Joghurtdressing oder Balsamico Vinaigrette.</i>	

Saftige Steaks vom Holzkohlegrill

	200 g	250 g
<i>Schweinefilet</i>	20,90 €	26,50 €
<i>Rumpsteak</i>	28,50 €	36,50 €
<i>Rib-Eye-Steak</i>	-	29,90 €
<i>Putenbrustfilet</i>	19,90 €	24,50 €
<i>Rib-Eye-Steak (texanische Größe 350 g)</i>	42,50 €	

Dazu reichen wir Bratkartoffeln, Kräuter- und Pfefferbutter und unsere hausgemachten Steaksaucen.

Bitte teilen Sie uns mit, wie Sie Ihr Steak serviert haben möchten.

Englisch = sehr blutig | Medium = innen blutig | Rosa = nicht blutig |

Durchgebraten

Knusprige Rippchen vom Holzkohlegrill

<i>Kleine Portion Grillrippchen</i>	17,90 €
<i>Mittlere Portion Grillrippchen</i>	24,50 €
<i>Große Portion Grillrippchen</i>	29,90 €

Dazu reichen wir einen kleinen Salat und unsere hausgemachten Steaksaucen.

Beilagen

<i>Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln_(2,4)</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Pommes frites</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Kartoffelecken</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Kroketten</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Rosmarinkartoffeln</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Pellkartoffel mit Quark</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Pfannengemüse</i>	<i>8,90 €</i>
<i>Gebratene Zwiebeln mit grünem Madagaskar-Pfeffer</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Gebratene Champignons</i>	<i>7,90 €</i>
<i>Pfeffersauce, Sauce béarnaise oder Sambalsauce</i>	<i>je 3,00 €</i>

Vegetarisch

<i>Pfannengemüse mit Rosmarinkartoffeln und Kräuterquark</i>	<i>23,50 €</i>
--	----------------

Fisch

<i>Holländische Matjesfilets in würziger Rahmsoße mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurke, dazu Bratkartoffeln</i>	<i>19,90 €</i>
<i>Friesenteller, Matjesfilet, Eismeershrimps und Graved Lachs mit dreierlei Soßen, Kartoffelrösti und Salatgarnitur</i>	<i>24,00 €</i>
<i>gebratenes Zanderfilet, Sauce Bernaise, Salzkartoffeln, dazu ein Beilagensalat</i>	<i>32,00 €</i>

Schnitzel und Co.

<i>Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Zitrone, Pommes Frites und Beilagensalat</i>	<i>19,90 €</i>
<i>"Sambal Schnitzel", Schweineschnitzel mit Sambalsauce und Pommes Frites und Beilagensalat</i>	<i>23,90 €</i>
<i>Schnitzel "Jäger-Art", Schweineschnitzel mit frischen Champignons in Rahm, dazu Bratkartoffeln und Beilagensalat</i>	<i>24,90 €</i>
<i>Schweineschnitzel "Holsteiner Art", mit gebratenen Zwiebeln, Spiegelei, Bratkartoffeln und Beilagensalat</i>	<i>25,90 €</i>
<i>Geschnetzeltes vom Schweinefilet „Züricher Art“ mit Champignons und Rösti</i>	<i>23,90 €</i>
<i>Hausgemachtes Sauerfleisch vom Schweinenacken mit Remouladensauce und Bratkartoffeln_(2,3,4,5)</i>	<i>20,90 €</i>
<i>Roastbeef, rosa gebraten, kalt serviert mit hausgemachter Remouladensauce und Bratkartoffeln</i>	<i>24,90 €</i>
<i>Currywurst mit Pommes Frites</i>	<i>13,90 €</i>

Umbestellungen der Beilagen berechnen wir mit 1,50 Euro

