

Speisekarte

Suppen

Alle Suppen werden mit italienischem Olivenbrot serviert

Tomatisierte Gemüsesuppe	€ 4,50
Mozzarella-Kugeln <small>20,22,23</small>	
Cremesuppe von grünen Erbsen	€ 6,50
gebratene Garnele <small>16,20,</small>	
Kraftbrühe vom Tafelspitz	€ 4,30
feine Einlage <small>17,22</small>	

Vorspeisen

Alle Vorspeisen werden mit italienischem Olivenbrot serviert 8,15,17,

Zucchini-Carpaccio – gebratener Ziegenkäse	€ 9,50
Kräutermarinade <small>20,23</small>	
Gebratene Scampis (4 Stk.)	€ 15,50
mit Limonen-Aioli, Salatbouquet <small>16,17,20,23,</small>	
Tatar von Lachs und Matjes	€ 11,50
Schnittlauch-Schmand, Kartoffelrösti <small>15,17,18,20</small>	

Salate

Alle Salate werden mit italienischem Olivenbrot serviert.

Knackiger gemischter Beilagensalat nach Saison	€ 4,50
Bunter Salatteller “Badepark“	€ 7,50
mit Cocktailtomaten, Orangenfilets, Trauben, Nussmix und Croutons <small>15,17,21,</small>	
<u>wahlweise mit:</u>	
- Streifen vom Rinderrücken	€ 12,90
- Maispouardenbrust	€ 12,00
- Fetakäse & Oliven <small>20</small>	€ 9,80
<u>wahlweise Dressings:</u>	
- Balsamico-Olivenöl-Dressing <small>23,</small> Joghurt-Dressing <small>20,</small> Himbeer-Vinaigrette	

Erklärung zu den Fußnoten finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte

Land

Aufschnittplatte	€ 9,50
Variation von regionalen Wurst- und Schinkenspezialitäten, Schweinesülze kleine Käseauswahl, Butter, rustikales Landbrot 1, 2, 3, 4, 8, 13, 15, 20	
Hausmacher-Sülze vom Schwein	€ 8,00
Remouladensauce und Bratkartoffeln <small>1,2,3,4,13,15,18,22,23 mit Süßungsmittel</small>	
* * * * * * *	
Schnitzel vom Schwein	€ 14,00
In Panko-Panade, Steakhouse-Pommes, Beilagensalat <small>15,17,22,23</small>	
...als Holsteiner Schnitzel	€ 16,50
geschmorte Zwiebeln, Speck, Spiegelei <small>15,17,22,23</small>	
Medaillons vom Schweinefilet	€ 19,50
Paprika-Erdnusskruste, ZucchiniGemüse, Kartoffelbaumkuchen <small>15,17,19</small>	
Gebratene Maispouardenbrust	€ 17,80
geschmorte Cassis-Trauben, Rosmarinkartoffeln, Beilagensalat	
Geschmorte Ochsenbacke	€ 17,50
Burgundersauce, Marktgemüse, Kartoffelgratin <small>17,20</small>	
Kalbsrückensteak	€ 23,00
Pilz-Rosmarin-Kruste, Marktgemüse, Kartoffelbaumkuchen <small>15,17,20</small>	
Mixed Grill für 2 Personen	€ 38,90
Rumpsteak, Schweinefilet, Maispouardenbrust, dazu Kräuterbutter, Grilltomate, mediterranes Ofengemüse, Bratkartoffeln <small>2,3,4,20,22,23</small>	

Erklärung zu den Fußnoten finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte

Meer

Ender Aalrauch-Matjes € 14,00

Apfel-Zwiebel-Joghurtsauce, Bratkartoffeln 2,3,4,18,20,22, mit Süßungsmittel

Medaillon vom Fjord-Lachs € 17,50

in Rauchsatz gebraten, Gurken-Basilikum-Pesto
Beluga-Linsen-Gemüse, frische Tagliatelle 7,15,17,18,22

Gebratenes Schollenfilet € 17,00

Speck-Butter, Salzkartoffeln, Beilagensalat 2,18,20

Gebratenes Zanderfilet € 18,50

frische Kräuter vom Markt, mediterranes Gemüse, Rosmarinkartoffeln 18

Fischerplatte für 2 Personen € 35,90

Verschiedene Fischfilets nach Marktlage, dazu Kräutersauce, Bratkartoffeln
und Beilagensalat 2,3,4,5,15,20,22,23

(Alle Fischfilets stammen aus nachhaltiger Fischerei und sind glutenfrei gebraten.)

Vegetarisch

Süßkartoffelauflauf € 9,50

buntes Gemüse, Tomaten-Basilikumsauce 17,20,

Mediterranes Gemüse € 13,50

Gebratener Ziegenkäse, frische Tagliatelle, Röstkerne, 15,17,20,21

Erklärung zu den Fußnoten finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte

Unsere Steaks

Medaillons vom Schweinefilet (ca.220 g)	€ 17,00
Entrecôte vom Angus-Rind (ca.220 g)	€ 24,50
Rumpsteak vom Angus-Rind (ca.250 g)	€ 25,00
Hüft-Steak vom Salzwiesenlamm (ca.220 g)	€ 21,00

...wählen Sie Ihre Beilage:

Ofenkartoffeln mit Quark, ^{14,20} oder Steakhouse-Pommes oder Bratkartoffeln ²
oder Kartoffelgratin ^{20,} Kräuterbutter ²⁰

kleiner Salat von frischen Blattsalaten	€ 4,50
mediterranes Ofen-Gemüse	€ 5,00

Dessert

Hausgemachte Oldenburger Rote Grütze

- mit Vanillesauce ^{17,20}	€ 4,50
- mit Bourbon Vanilleeis ^{17,20}	€ 6,00

Schaum von zweierlei Schokolade mit kleinen Früchten ²⁰	€ 7,00
--	--------

Panacotta Himbeer-Mark, Erdbeer-Eis, kleine Früchte ^{17,20,}	€ 7,00
---	--------

Kleine Käseauswahl Streifzug verschiedener Weichkäse, mit Feigensenf, Trauben, Pumpernickel, Kräcker, Grissini ^{15,17,20,21,24}	€ 11,50
---	---------

Bitte beachten Sie auch unsere Eiskarte!

Bei uns genießen Sie



MÖVENPICK

- Feine Eiskreationen -

Erklärung zu den Fußnoten finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte

Erklärung Zusatzstoffe

- | | |
|---|--|
| 1. mit Farbstoff(en) | 16. Krebstiere und Krebserzeugnisse |
| 2. mit Konservierungsstoff(en) | 17. Eier und Eierzeugnisse |
| 3. mit Antioxidationsmittel | 18. Fisch und Fischerzeugnisse |
| 4. mit Geschmacksverstärker(n) | 19. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse |
| 5. mit Schwefeldioxid | 20. Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose) |
| 6. mit Schwärzungsmittel | 21. Schalenfrüchte (z.B. Mandeln, Pistazien, div. Nüsse) |
| 7. mit Phosphat | 22. Sellerie und Sellerieerzeugnisse |
| 8. mit Milcheiweiß | 23. Senf und Senferzeugnisse |
| 9. koffeinhaltig | 24. Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse |
| 10. chininhaltig | 25. Schwefeldioxid und Sulfite (bei mehr als 10mg/kg) |
| 11. gewachst | ausgedrückt als SO ₂ |
| 12. mit Taurin | 26. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 13. enthält eine Phenylalaninquelle | 27. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 14. mit Süßungsmittel | |
| 15. glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse | |

Haftungsausschluss bzgl. Kreuzkontaminationen

Wir garantieren, dass unsere Produkte rezepturmäßig keine anderen allergenen Stoffe als die angegebenen enthalten. Wir können aber nicht ausschließen, dass auf der Vorstufe seitens der Vorlieferanten oder bei der Herstellung nicht vermeidbare Kontaminationen mit allergenen Bestandteilen stattfinden.