

Speisekarte

Suppen

Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz	€ 5,50
feine Einlage ^{17,20,22}	
Ammerländer Tomatensuppe	€ 7,50
mit Räucheraal ^{2,18,20,22,}	

kleines Feines oder als Vorspeise

rote Bete-Birnen-Tatar	€ 12,00
mit gebratenem Ziegenkäse ^{20,}	
geräucherte Entenbrust	€ 13,50
an Rotkrautsalat und Preiselbeersahne ^{14,19,20}	

Salate

Gemischter Beilagensalat der Saison	€ 4,50
Bunter Salatteller "Badepark" mit Blattsalaten der Saison	€ 7,50
mit Cocktailtomaten, Orangenfilets, Trauben, Nussmix und Croutons ^{19,15,17}	
<u>wahlweise mit:</u>	
- Streifen vom Rinderrücken	€ 12,50
- Maispoulardenbrust	€ 12,00
- 4 Stck. gebratene Riesengarnelen	€ 13,00
- Fetakäse & Oliven ²⁰	€ 9,80
<u>wahlweise Dressings:</u>	
- NordWest (pikant), Joghurt, Himbeer-Vinaigrette ^{20,14,22}	

...aus Fluss und Meer

Ender Aalrauch Matjes € 16,50

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

Sherry-Matjesfilet

Speckbohnen-Bündchen, Bratkartoffeln 2,3,4,14,18,,22,23 € 18:00

gebratenes Fjord-Lachsfilet Apfel- Meerrettichkruste € 21,50

auf Gemüsebolognese, Waldpilzrisotto, kleiner Salat 22,5,7,14,15,17,18,20

Gebrautes Wolfsbarschfilet € 21,50

auf Rahmspitzkohl, Salzkartoffeln 15,18,20

Nordsee-Schollenfilet in Speckbutter gebraten € 18,50

Beilagensalat, Salzkartoffeln 7, 15, 18, 20,

Fischerplatte für 2 Personen € 39,50

verschiedene Fischfilets nach Marktlage, Riesengarnelen, Kräutersauce,
Bratkartoffeln, Beilagensalat 2,3,4,5,15, 18, 20,22,23

(Alle Fischfilets stammen aus nachhaltiger Fischerei)

Vegetarisch

Gemüsebratling Sour Creme € 16,50

mediterranes Ofengemüse, Waldpilzrisotto, 17, 20,

Soja-Geschnetzeltes € 18,50

unsere Gemüsebeilage, Tagliatelle-Nudeln 15,17,20,22

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

...vom 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	€ 9,50
Remouladensauce, Bratkartoffeln 1,2,3,4,13,15,18,22,23 mit Süßungsmittel	
Labskaus , aus Cornedbeef, Kartoffeln und rote Bete	€ 15,50
Spiegelei, Sherry-Matjesfilet 2,8,17,18,20	
* * * * *	
Schnitzel vom Schwein	€ 14,00
in Panko-Panade, Steakhouse Pommes, Beilagensalat 15,17,22,23	
...als Holsteiner Schnitzel	€ 16,50
mit geschmorten Zwiebeln, Speck, Spiegelei 15,17,22,23	
Kalbsleber	€ 18,50
Vanille-Apfel, Portweinzwiebeln, Kartoffel-Pastinakenstampf Kleiner Salat 15,20,	
Medallions vom Schweinefilet	€ 19,50
Aprikosen-Birnen-Salsa, unsere Gemüsebeilage, Kartoffelgratin 20	
geschmorte Kalbsbacke	€ 19,50
in Burgundersauce, Bohnenbündchen im Speckmantel, Schupfnudeln 15,17,20,22	
gebratene Entenbrust	€ 22,00
Aprikosenconfit, Apfelrotkohl, Semmelknödel 15,17,20	
Rumpsteak vom Angusrind	€ 23,00
auf Schmorzwiebeln, Rotweinsauce, unsere Gemüsebeilage, Kartoffelgratin 20,22	
Mixed Grill für 2 Personen	€ 39,50
Rumpsteak, Schweinefilet, Maispouardenbrust, Kräuterbutter Grilltomate, mediterranes Ofengemüse, Bratkartoffeln 2,3,4,20,22,23	

...etwas Handfestes

Chèvre-Burger € 14,50

gebratener Ziegenkäse, Tomate, Gurkensalat, Rucola,
 Schmorzwiebeln, Speck, Barbecue-Tomaten-Sauce, Vollkorn-Buns,
 Steakhouse Pommes, Kartoffelspalten oder Süßkartoffel Pommes ^{15, 20,, 8, 2,}

Chicken Burger € 15,00

Maishähnchenbrust, Paprika, Gurkensalat, Rucola,
 Honig-Senf-Sauce, Vollkorn-Buns,
 Steakhouse Pommes, Kartoffelspalten oder Süßkartoffel Pommes ^{15, 23, 8, 2,}

Nord-West Burger € 16,50

reines Rindfleisch-Patty, Tomate, Gurkensalat, Rucola,
 Schmorzwiebeln, Speck, Barbecue-Tomaten-Sauce, Vollkorn-Buns,
 Steakhouse Pommes, Kartoffelspalten oder Süßkartoffel Pommes ^{15, 8, 2,}

Unsere Steaks

Rückensteak vom Landuro Schwein (ca. 220g) € 18,50

Medaillons vom Schweinefilet (ca.220 g) € 18,00

Hüftsteak vom Salzwiesenlamm (ca.180 g) € 21,00

Rumpsteak vom Angus Rind (ca.250 g) € 23,50

...wählen Sie Ihre Beilage:

Ofenkartoffeln mit Sour Creme ^{14,20,} Steakhouse Pommes, Kartoffelspalten,
 Bratkartoffeln ² oder Kartoffelgratin ²⁰

Kräuterbutter ²⁰

kleiner Salat von frischen Blattsalaten € 4,50

mediterranes Ofengemüse € 5,00

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.