

## Speisekarte

### Suppen

<b>tomatisierte Gemüsesuppe</b>	€ 5,50
Mozzarella-Kugeln <sup>20, 22</sup>	
<b>Rinder-Kraftbrühe vom Tafelspitz</b>	€ 4,50
feine Einlage <sup>17, 20, 22</sup>	

### Kleines Feines oder als Vorspeise

<b>Carpaccio vom Rind</b>	€ 14,50
Rucola, gehobelter Trüffelpecorino <sup>20</sup>	
<b>gebratene Jakobsmuschel-Räucherlachstatar</b>	€ 14,00
Salatbouquet, Gurken-Dillsauce <sup>2, 18,</sup>	

### Salate

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

## Meer

<b>Ender Aalrauch-Matjes</b>	€ 14,00
Apfel-Zwiebel-Joghurtsauce, Bratkartoffeln 2,3,4,18,20,22, mit Süßungsmittel	
<b>Fjord-Lachsfilet</b> mit frischen Kräutern aus dem Sous-Vide	€ 19,00
mediterranes Gemüse, Rosmarin-Kartoffeln 18,22	
<b>Gebratenes Zanderfilet</b>	€ 19,50
Rucola-Risotto, geschmortes Gemüse /Staudensellerie/Karotte/Zucchini/Schalotten, 18,20, 22	
<b>gebratenes Nordseeschollenfilet</b>	€ 18,50
in Speckbutter, Salzkartoffeln kleiner Salat von frischen Blattsalaten 7,18,20	
<b>Fischerplatte für 2 Personen</b>	€ 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

<b>Kartoffel-Rösti</b> Sour Creme	€ 12,50
geschmorte Champignons, Bohnen-Casoulet 15,17,20	
<b>Tagliarini-Nudeln</b>	€ 14,00
mediterranes Gemüse, gebratener Ziegenkäse 15, 17, 20,	

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

## Land

<b>Aufschnittplatte</b>	€ 9,50
Variation von regionalen Wurst- und Schinkenspezialitäten, Schweinesülze, kleine Käseauswahl, Butter, rustikales Landbrot 1, 2, 3, 4, 8, 13, 15, 20	
<b>Hausmacher-Sülze vom Schwein</b>	€ 8,00
Remouladensauce, Bratkartoffeln 1,2,3,4,13,15,18,22,23 mit Süßungsmittel	
* * * * *	
<b>Schnitzel vom Schwein</b>	€ 14,00
in Panko-Panade, Steakhouse-Pommes, Beilagensalat 15,17,22,23	
<b>...als Holsteiner Schnitzel</b>	€ 16,50
mit geschmorte Zwiebeln, Speck, Spiegelei 15,17,22,23	
<b>Medaillons vom Schweinefilet</b>	€ 19,50
Braumalzkruste, Bohnenbündchen im Speckmantel, Rosmarinkartoffeln 14,15,23	
<b>Gebratene Maispouardenbrust</b>	€ 18,50
Aprikosenfüllung, Schupfnudeln geschmortes Gemüse /Staudensellerie/ Zucchini/ Karotte/ Schalotten 15, 17, 22	
<b>geschmorte Ochsenbacke</b>	€ 18,50
Topinambur, Burgundersauce, Bohnen-Cassoulet, Kartoffelgratin 17, 20, 22	
<b>Rosa Kalbstafelspitz</b> aus dem Sous-Vide	€ 21,00
geschmortes Gemüse / Staudensellerie/Karotte/Zucchini/Schalotten, Apfel-Calvados-Confit, Schupfnudeln 15, 17, 22	
<b>Mixed Grill für 2 Personen</b>	€ 39,50
Rumpsteak, Schweinefilet, Maispouardenbrust, dazu Kräuterbutter, Grilltomate, mediterranes Ofengemüse, Bratkartoffeln 2,3,4,20,22,23	

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

## Unsere Burger

**Nord-West-Burger** € 14,50

reines Rindfleisch-Petty, Tomate, Gurkensalat, Rucola,  
Schmorzwiebeln, Speck, Barbeque-Tomaten-Sauce, Volkorn-Buns,  
Steakhouse-Pommes, Wedges-Kartoffeln oder Süßkartoffel-Pommes <sup>15, 8, 2,</sup>

**Chicken-Burger** € 13,00

Maishähnchenbrust, Paprika, Gurkensalat, Rucola,  
Honig-Senf-Sauce, Volkorn-Buns,  
Steakhouse-Pommes, Wedges-Kartoffeln oder Süßkartoffel-Pommes <sup>15, 23, 8, 2,</sup>

## Unsere Steaks

**Rückensteak vom Landuro-Schwein (ca. 220g)** € 18,00

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

**Rumpsteak vom Angus-Rind (ca.250 g)** € 25,00

**Hüft-Steak vom Salzwiesenlamm (ca.220 g)** € 21,00

...wählen Sie Ihre Beilage:

Ofenkartoffeln mit Sour-Creme, <sup>14,20</sup> oder Steakhouse-Pommes, oder Wedgeskartoffeln,  
oder Bratkartoffeln <sup>2</sup> oder Kartoffelgratin <sup>20,</sup>  
Kräuterbutter <sup>20</sup>

kleiner Salat von frischen Blattsalaten € 4,50

mediterranes Ofen-Gemüse € 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 <sub>2</sub>                          |
| 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.**