

## Aperitifs

100	Campari Orange ~ auch alkoholfrei <sup>1,4,7</sup>	0,2 l	4,50 €
101	Gin Tonic – auch alkoholfrei <sup>1,6,7</sup>	0,2 l	4,50 €
102	Sherry Bodega Laredo Martin – Trocken, Halbtrocken oder Mild	5 cl	3,50 €
104	Martini - Bianco	5 cl	3,00 €
106	Aperol Spritz, mit Prosecco <sup>4</sup>	0,2 l	4,50 €
107	Eintopf ~ Martini mit Tonic, Limette <sup>6</sup>	0,2 l	4,50 €
109	Prosecco mit Holunder – Sommerfrisch	0,2 l	5,00 €
332	Prosecco Piccolo	0,2 l	4,50 €

## Vorspeisen oder für den kleinen Hunger

10.	Kartoffelpuffer mit Räucher Lachs Kräuterdip		6,80 €
12	Roastbeefstreifen in Knoblauchsöl gebraten Kräuterdip, Röstli Taler <sup>1</sup>		8,00 €
13	Feta im Paprikamantel <sup>1,3</sup> gebraten mit Zucchini, Lauch & Champignons		6,80 €
17	Würzfleisch vom Schwein mit frischen Champignons		5,50 €

## Suppen

21	Kürbiscremesuppe mit Tomatenfilet, Kürbisöl		4,80 €
	Tomatensuppe		
22	mit Scampis, Rahm und Champignonscheiben		5,50 €
23	mit Schinkenwürfel, Rahm und Champignonscheiben <sup>1</sup>		4,80 €
24	Klarer Fischtopf von Lachs & Zander, Lauch, Tomatenfleisch		5,80 €

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 25 | Hausgekochte Hühnerbrühe<br>Kräuter, Gemüsestreifen und Eierflocken | 4,80 € |
|----|---|--------|

Zu allen Vorspeisen und Suppen reichen wir Brot

1 Konservierungsmittel, 2 Geschmacksverstärker, 3 Süßungsmittel, 4 Farbstoff, 5 geschwefelt, 6 Chininhaltig, 7 Antioxidationsmittel

### Zwergenland

- |    |  |        |
|----|--|--------|
| 41 | Nudeln mit Tomatensauce und Grillwürstchen <sup>1,2</sup>                                    | 4,80 € |
| 42 | Igelwürstchen, Pommes Frites, Ketchup, Erbsen <sup>1,3</sup>                                 | 4,80 € |
| 43 | Schweine- oder Hähnchensteak<br>Erbsen, Karotten und Pommes frites, Ketchup <sup>1,2,3</sup> | 5,80 € |
| 44 | Fischstäbchen, Broccoli, Karotten, Pommes Frites <sup>1,2,3</sup>                            | 4,80 € |
| 45 | Hausgemachte Eierkuchen mit Apfelmus und Zucker <sup>3</sup>                                 | 4,80 € |
| 46 | Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Zucker <sup>3</sup>   | 4,00 € |
| 48 | Pommes frites mit Ketchup oder Mayo und Gemüsedeko <sup>1,2,3</sup>                          | 3,00 € |

### Knackige frische Salate

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 28 | Kleiner Beilagen ~ Salat mit Joghurtdressing  | 4,80 €  |
| 30 | Bauern - Salat<br>Gurke, Tomate, Paprika, Radies, Petersilie<br>angemacht mit Balsamico und Olivenöl, Oliven, Feta              | 9,80 €  |
| 31 | Salatteller mit Rumpsteak ca. 220 gr.   | 19,50 € |
| 32 | Salatteller mit gebratener Hähnchenbrust und Champignons<br>Ei, gerösteten Kürbis- und Sonnenblumenkernen                       | 9,80 €  |
| 33 | Salatteller mit Räucher Lachs und Ei  | 9,80 €  |
| 34 | Kalifornischer Blattsalat mit Walnüsse, gebrannten Mandeln,<br>Himbeeren, Heidelbeeren, Erdbeeren, Radies, etwas Gurke & Tomate | 10,50 € |

35 Salatteller mit frisch gebratenen Scampis 14,50 €

Unsere Salate richten wir mit verschiedenen Blattsalaten, Gurke, Tomate, Sellerie, Paprika, Radies, Kohlrabi an, die Zusammenstellung richtet sich nach Jahreszeit und Markt.

Zu allen Salaten reichen wir Brot und hausgemachtes Joghurtdressing oder auf Wunsch Italienisches Dressing bzw. verschiedene Essige, Olivenoel, Pfeffermühle.

~~~~~

Zum Wein oder für den kleinen Appetit bieten wir auch eine  
Kleine Käseplatte (Nr. 19)

von Deutschen, Französischen und Schweizer Käse an, dazu Feigensenf  
angerichtet mit reichlich Obst, Walnüssen und Brot ~ je Portion 7,50 €

1 Konservierungsmittel, 2 Geschmacksverstärker, 3 Süßungsmittel, 4 Farbstoff, 5 geschwefelt, 6 Chininhaltig, 7 Antioxidationsmittel



## Vegetarische Gerichte

36 Gebackene Kartoffelpfanne 9,80 €  
mit Feta, Tomate, Champignons, Zucchini, Lauch, Rahm

37 Kürbispfanne 9,80 €  
Kartoffeln, Tomaten, Petersilie und Gran Padano

40 Nudelpfanne 9,50 €  
Fusilloni mit gebratenem Gemüse, in Tomatenfond geschwenkt, Gran Padano

## Fisch ~ Hauptgänge

51 Lachs im Ofen gebacken 15,50 €  
mit Schmand, Kartoffeln, Champignons

52 Matjesfilet Nordische Art<sup>1,3</sup> 11,50 €  
Remoulade und Zwiebelstreifen, Apfelscheiben, Cornichons  
Bratkartoffeln und Salat

53 Heringsteller<sup>1,3</sup> 11,50 €

Matjes, Brat- und Bismarckhering  
Bratkartoffeln, Zwiebeln, Cornichons, Tomatenecken

- |    |                                                                                                     |         |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 54 | Lachs ~ Kartoffeltaler<br>mit Kohlrabi, Karotten, Kräuter und Tomate                                | 14,80 € |
| 58 | Zanderfilet, gebraten <sup>1,2</sup><br>Bratkartoffeln, Gurken ~ Tomatensalat mit Hirtenkäse        | 15,50 € |
| 59 | 3 Tollense Maränen, gebraten <sup>1,2</sup><br>Bratkartoffeln, Gurken ~ Tomatensalat mit Hirtenkäse | 14,80 € |

### Fleisch ~ Hauptgänge

- |    |                                                                                                                                 |         |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 60 | Hähnchenleber, gebraten mit Apfel und Zwiebeln<br>Kartoffelpüree, Salatschale mit Joghurtdressing                               | 10,90 € |
| 75 | Gebackene Roastbeefpfanne<br>Roastbeefstreifen mit Champignons, Kartoffeln,<br>Oliven, Tomaten, Lauch und Feta im Ofen gebacken | 17,50 € |
| 63 | Rumpsteak ca. 220 gr.<br>Gebratenes Zwiebelgemüse mit Champignons und Karotte<br>Kartoffelpüree, Kräuterbutter                  | 22,50 € |

Wir verarbeiten nur Susländer Schwein und Kokländer Butterhähnchen.  
Diese Tiere werden artgerecht gehalten und bekommen Futter,  
frei von Chemie, Antibiotika und Genmanipulationen.

- |    |                                                                                    |         |
|----|------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 61 | Hähnchensteaks ca. 180 gr.<br>Kürbis - Kartoffelpfanne, Cherry Tomate, Gran Padano | 14,20 € |
| 62 | Hühnerfrikassee<br>mit Champignons, Kapern und Petersilie                          | 10,90 € |

Kartoffeln, Erbsen - Karottengemüse

- |    |                                                                                                         |         |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 63 | Gefüllter Hähnchenschenkel ~ frisch gebacken<br>mit Paprika, Feta<br>Kartoffelpüree, Broccoli, Karotten | 14,50 € |
| 65 | Schweinesteak ca. 200 gr.<br>Bratkartoffeln, Kräuterfrischkäse<br>Gurken ~ Tomatensalat mit Hirtenkäse  | 14,90 € |
| 66 | Braten vom Schweinenacken<br>Klöße, Soße<br>Rotkohl                                                     | 13,50 € |
| 67 | Gulasch vom Schwein<br>mit Tomate, Karotte und Sellerie geschmort<br>Klöße, Schmand, Kleine Salatschale | 12,50 € |
| 68 | Schnitzel vom Susländer Schwein<br>Steakhouse Pommes, Hausdip<br>Gurken und Tomatenecken                | 14,20 € |

Für unsere Senioren bieten wir viele Gerichte auch als kleinere Portion an

Beilagenänderungen werden mit 0,50 € berechnet

Aus küchentechnischen Gründen bieten wir ab 12 Personen,  
im a la carte Service, nur eine kleine Karte an

1 Konservierungsmittel, 2 Geschmacksverstärker, 3 Süßungsmittel, 4 Farbstoff, 5 geschwefelt, 6 Chininhaltig, 7 Antioxidationsmittel

Dessert

- |    |                                                     |        |
|----|-----------------------------------------------------|--------|
| 80 | Rote Grütze mit einer Kugel Vanilleeis <sup>4</sup> | 4,00 € |
|----|-----------------------------------------------------|--------|

## Sahne & Obst

- |    |                                                                                    |        |
|----|------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 81 | Mousse au chocolat im Nussmantel<br>Gebrannte Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse        | 5,50 € |
| 82 | Crème Brûlée<br>mit braunen Zucker, am Tisch abgebrannt<br>Obst                    | 5,50 € |
| 83 | Frisch gekochter Sahnegrieß<br>mit hausgekochem Pflaumenmus aus Hollstein's Garten | 5,00 € |
| 87 | in Zuckerbutter gebratener Kaiser Schmarrn<br>Vanillesoße                          | 5,50 € |

Schauen sie auch nach unserer Weinkarte

~~~~~

### Ein Hinweis für unsere Allergiker

Wir kochen wie bei Oma oder wie wir gelernt haben zu kochen,  
mit Gemüse, Mehl, Butter, Milch, Nüssen, Senf, Eiern  
und wo Fisch und Meerestier drauf steht, ist auch welcher drin, also eigentlich ganz normal.

Aufgrund der Lagerung, Zubereitung und küchentechnischer Abläufe,  
können wir aber Kreuzkontaminationen nicht ausschließen.

Aus rechtlichen Gründen sind wir deswegen (vorsorglich) zu folgendem Hinweis gezwungen:

**Alle unsere Speisen und Getränke  
können sämtliche kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe enthalten.**  
Deswegen fragen / informieren sich Allergiker bitte bei unsere Köchen, wir helfen gern.

Alle Preise inklusive MwSt.

1 Konservierungsmittel, 2 Geschmacksverstärker, 3 Süßungsmittel, 4 Farbstoff, 5 geschwefelt, 6 Chininhaltig, 7 Antioxidationsmittel