

Aperitifs

100	Campari Orange ~ auch alkoholfrei ^{1,4,7}	0,2 l	4,80 €
101	Gin Tonic – auch alkoholfrei ^{1,6,7}	0,2 l	4,80 €
102	Sherry Bodega Laredo Martin – Trocken, Halbtrocken oder Mild	5 cl	3,50 €
104	Martini - Bianco	5 cl	3,50 €
106	Aperol Spritz, mit Prosecco ⁴	0,2 l	4,80 €
107	Eintopf ~ Martini mit Tonic, Limette ⁶	0,2 l	4,80 €
109	Prosecco mit Holunder – Sommerfrisch	0,2 l	5,30 €
332	Prosecco Piccolo	0,2 l	5,00 €

Vorspeisen oder für den kleinen Hunger

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

Suppen

21	Kürbiscrèmesuppe mit Tomatenfilet, Kürbisöl		5,00 €
	Tomatensuppe		
22	mit Scampis, Rahm und Champignonscheiben		6,50 €
23	mit Schinkenwürfel, Rahm und Champignonscheiben ¹		5,00 €
24	Klarer Fischtopf von Lachs & Zander, Lauch, Tomatenfleisch		6,00 €

25 Rote Beete Kraftbrühe 5,00 €
Schmand

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^{1,2} 4,90 €
 42 Igelwürstchen, Pommes Frites, Ketchup, Erbsen^{1,3} 4,90 €
 43 Schweine- oder Hähnchensteak 6,00 €
 Erbsen, Karotten und Pommes frites, Ketchup^{1,2,3}
 44 Fischstäbchen, Broccoli, Karotten, Pommes Frites^{1,2,3} 4,90 €
 45 2 Hausgemachte Eierkuchen mit Apfelmus und Zucker³ 4,90 €
 46 3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Zucker³ 4,00 €
 48 Pommes frites mit Ketchup oder Mayo und Gemüsedeko^{1,2,3} 3,50 €

Knackige frische Salate

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

35 Salatteller mit frisch gebratenen Scampis 14,90 €

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 Bunte Kartoffelpfanne 9,80 €  
Paprika, Zucchini, Staudensellerie, Kohlrabi, Lauch und Tomaten  
Petersilie und Gran Padano

38 Rosenkohl mit Kartoffeln, Karotten in Butter gebraten 9,00 €

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

## Fisch ~ Hauptgänge

51 Lachs im Ofen gebacken 16,00 €  
mit Schmand, Kartoffeln, Champignons

52 Matjesfilet Nordische Art<sup>1,3</sup> 12,30 €  
Remoulade und Zwiebelstreifen, Apfelscheiben, Cornichons

Bratkartoffeln und Salat

- 53 Heringsteller<sup>1,3</sup> 12,30 €  
Matjes, Brat- und Bismarckhering  
Bratkartoffeln, Zwiebeln, Cornichons, Tomatenecken
- 54 Lachs ~ Kartoffeltaler 15,50 €  
mit Kohlrabi, Karotten, Kräuter und Tomate
- 58 Zanderfilet, gebraten<sup>1,2</sup> 16,00 €  
Bratkartoffeln, Gurken ~ Tomatensalat mit Hirtenkäse

### Fleisch ~ Hauptgänge

- 60 Hähnchenleber, gebraten mit Apfel und Zwiebeln 11,90 €  
Stampfkartoffeln, Salatschale mit Joghurtdressing
- 75 Gebackene Roastbeefpfanne 18,50 €  
Roastbeefstreifen mit Champignons, Kartoffeln,  
Oliven, Tomaten, Lauch und Feta im Ofen gebacken
- 73 Rumpsteak ca. 220 gr. 23,50 €  
Gebratenes Zwiebelgemüse mit Champignons und Karotte  
Kartoffelpüree, Kräuterfrischkäse

Wir verarbeiten nur Susländer Schwein und Kokländer Butterhähnchen.

Diese Tiere werden artgerecht gehalten und bekommen Futter,  
frei von Chemie, Antibiotika und Genmanipulationen.

- 62 Hähnchensteaks ca. 180 gr. 14,90 €  
Rahmchampignons, Kroketten  
Kräuterfrischkäse
- 63 Hausgemachtes Cordon Bleu vom Hähnchen 14,90 €  
Steakhouse Pommes mit Sour Creme´  
Gurken ~ Tomatensalat mit Hirtenkäse

- |    |                                                                                                                                    |         |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 64 | Lammbraten im Thymianfond<br>Bratkartoffeln mit Grünen Bohnen, Lauch, Tomaten                                                      | 15,50 € |
| 65 | Schweinesteak ca. 200 gr.<br>Bratkartoffeln mit Champignons gebraten, Kräuterfrischkäse                                            | 14,90 € |
| 66 | Eisbein ca. 800 gr., gepökelt<br>Erbspüree, Kartoffeln, Sauerkraut, Panache                                                        | 13,50 € |
| 67 | Gulasch vom Schwein<br>mit Tomate, Karotte und Sellerie geschmort<br>Klöße, Schmand, Kleine Salatschale                            | 13,50 € |
| 68 | Schnitzel vom Susländer Schwein<br>Rosenkohl mit Kartoffeln, Karotten in Butter gebraten                                           | 14,50 € |
| 69 | 3 Bratwürste vom Susländer<br>(Mediterrane, Süddeutsche und Rheinische Wurst)<br>Stampfkartoffeln, Senf, Rahmspitzkohl mit Karotte | 13,50 € |

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

Alle unsere Speisen und Getränke  
können sämtliche kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe enthalten.

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 hausgekochtem 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