

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	5 cl	3,50 €
	Bodega Laredo Martin – Trocken, Halbtrocken oder Mild		
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 Knoblauchöl gebraten Kräuterdip, Rösti 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

24	Pfifferlingcremesuppe Tomatensuppe	5,50 €
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	Soljanka	5,00 €

mit 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 Tomatensoße und Grillwürstchen ^{1,2} | 4,90 € |
| 42 | Igelwürstchen, Pommes Frites, Ketchup, Erbsen ^{1,3} | 4,90 € |
| 43 | Schweine- oder Hähnchensteak
Erbsen, Karotten und Pommes frites, Ketchup ^{1,2,3} | 6,00 € |
| 44 | Fischstäbchen, Broccoli, Karotten, Pommes Frites ^{1,2,3} | 4,90 € |
| 45 | 2 Hausgemachte Eierkuchen mit Apfelmus und Zucker ³ | 4,90 € |
| 46 | 3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Zucker ³ | 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
Gurke, Tomate, Paprika, Radies, Petersilie
angemacht mit Balsamico und Olivenoel, Oliven, Feta | 9,80 € |
| 31 | Salatteller mit Rumpsteak ca. 220 gr. | 19,50 € |
| 32 | Salatteller mit gebratener Hähnchenbrust und Champignons
Ei, gerösteten Kürbis- und Sonnenblumenkernen | 9,80 € |
| 33 | Salatteller mit Räucher Lachs und Ei | 10,50 € |
| 34 | Kalifornischer Blattsalat mit Walnüsse, gebrannten Mandeln,
Himbeeren, Heidelbeeren, Erdbeeren, Radies, etwas Gurke & Tomate | 10,50 € |

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 3 Spiegeleier auf Kartoffelpüree 9,00 €  
Kohlrabi - Karottengemüse, Cherry Tomate, Gurkenscheiben

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><br>Remoulade und Zwiebelstreifen, Apfelscheiben, Cornichons<br>Bratkartoffeln und Salat | 12,30 € |
| 54 | Lachs ~ Kartoffeltaler<br>mit Kohlrabi, Karotten, Kräuter und Tomate                                                             | 15,50 € |
| 58 | Zanderfilet, gebraten <sup>1,2</sup><br>Bratkartoffeln, Gurken ~ Tomatensalat mit Hirtenkäse                                     | 16,00 € |

### Fleisch ~ Hauptgänge

- |    |                                                                                                                                 |         |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 60 | Hähnchenleber, gebraten mit Apfel und Zwiebeln<br>Stampfkartoffeln, Salatschale mit Joghurtdressing                             | 11,90 € |
| 75 | Gebackene Roastbeefpfanne<br>Roastbeefstreifen mit Champignons, Kartoffeln,<br>Oliven, Tomaten, Lauch und Feta im Ofen gebacken | 18,50 € |
| 73 | Rumpsteak ca. 220 gr.<br>Gebratenes Zwiebelgemüse mit Champignons und Karotte<br>Kartoffelpüree, Kräuterfrischkäse              | 23,50 € |
| 62 | Hähnchensteaks ca. 180 gr.<br>Rahmchampignons, Kroketten<br>Kräuterfrischkäse                                                   | 14,90 € |
| 63 | Hausgemachtes Cordon Bleu vom Hähnchen<br>Steakhouse Pommes mit Sour Creme<br>Gurken ~ Tomatensalat mit Hirtenkäse              | 14,90 € |
| 64 | Lammbraten im Thymianfond<br>Bratkartoffeln mit Grünen Bohnen, Lauch, Tomaten                                                   | 15,50 € |

- |    |                                                                                                                    |         |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 65 | Schweinesteak ca. 200 gr.<br>Bratkartoffeln mit Pfifferlingen gebraten, Kräuterfrischkäse                          | 14,90 € |
| 66 | Schweinesteak ca. 200 gr.<br>Kroketten, Pfifferlinge, Kräuterfrischkäse                                            | 14,90 € |
| 67 | Gulasch vom Schwein<br>mit Tomate, Karotte und Sellerie geschmort<br>Salzkartoffeln, Schmand, Kleine Salatschale   | 13,50 € |
| 68 | Schnitzel vom Schwein<br>Bratkartoffeln, 2 Spiegeleier, Gurken und Tomaten                                         | 14,90 € |
| 69 | Kaninchenrückenfilets<br>in Knoblauchbutter mit Cherry Tomaten, Pfifferlingen, Zwiebeln gebraten<br>Kartoffelpüree | 14,50 € |

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