

Aperitifs

100	Campari Orange ~ auch alkoholfrei ^{1,4,7}	0,2 l	4,50 €
101	Gin Tonic - auch alkoholfrei ^{1,6,7}	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 ⁴	0,2 l	4,50 €
107	Eintopf ~ Martini mit Tonic, Limette ⁶	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	6,50 €
12	Roastbeefstreifen in Knoblauchsöl gebraten Kräuterdip, Rösti Taler ¹	8,00 €
13	Feta im Paprikamantel ^{1,3} gebraten mit Zucchini, Lauch & Champignons	6,50 €

17	Würzfleisch vom Schwein mit frischen Champignons	5,50 €
----	---	--------

Suppen

	Tomatencremesuppe von Strauchtomaten	
22	mit Scampis, Rahm und Champignonscheiben	5,50 €
23	mit Schinkenwürfel, Rahm und Champignonscheiben ¹	4,50 €
24	Klarer Fischtopf von Lachs & Zander, Lauch, Tomatenfleisch	5,50 €

Verschiedene Spargelsuppen

auf der Spargelkarte

Zu allen Vorspeisen und Suppen reichen wir Brot

Wir kochen wie Oma oder wie wir gelernt haben, mit Gemüse, Mehl, Nüssen, Senf, Eiern und wo Fisch drauf steht, ist auch welcher drin, also eigentlich ganz normal, deswegen fragen Allergiker bitte unsere Köche oder schauen in die Extra - Karte.

1 Konservierungsmittel, 2 Geschmacksverstärker, 3 Süßungsmittel, 4 Farbstoff, 5 geschwefelt, 6 Chininhaltig, 7 Antioxidationsmittel
Für unsere Allergiker haben wir eine extra Karte, mit ausgewiesenen Allergenen

Zwergenland

- | | | |
|----|---|--------|
| 41 | Nudeln mit Tomatensoße und Grillwürstchen ^{1,2} | 4,80 € |
| 42 | Igelwürstchen, Pommes Frites, Ketchup, Erbsen ^{1,3} | 4,80 € |
| 43 | Schweine- oder Hähnchenmedaillon
Champignons und Pommes frites, Ketchup ^{1,2,3} | 5,80 € |
| 44 | Fischstäbchen, Broccoli, Karotten, Pommes Frites ^{1,2,3} | 4,80 € |
| 45 | Hausgemachte Eierkuchen mit Apfelmus und Zucker ³ | 4,80 € |
| 46 | Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Zucker ³ | 4,00 € |
| 48 | Pommes frites mit Ketchup oder Mayo und Gemusedeko ^{1,2,3} | 3,00 € |

Knackige frische Salate

- | | | |
|----|--|---------|
| 28 | Kleiner Beilagen ~ Salat mit Joghurtdressing | 4,00 € |
| 30 | Bauern - Salat
Gurke, Tomate, Paprika, Radies, Ruccola oder Petersilie
angemacht mit Balsamico und Olivenoel, Oliven, Feta | 9,50 € |
| 31 | Salatteller mit Rumpsteak ca. 220 gr. | 18,50 € |
| 32 | Salatteller mit gebratener Hähnchenbrust und Champignons
Ei, gerösteten Kürbis- und Sonnenblumenkernen | 9,50 € |
| 33 | Salatteller mit Räucher Lachs und Ei | 9,50 € |
| 34 | Kalifornischer Blattsalat mit Walnüsse, gebrannten Mandeln,
Himbeeren, Heidelbeeren, Erdbeeren, Radies, etwas Gurke & Tomate | 9,50 € |

35 Salatteller mit frisch gebratenen Scampis 13,00 €

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  
und angerichtet mit reichlich Obst, Walnüssen und Brot ~ je Portion 7,00 €

1 Konservierungsmittel, 2 Geschmacksverstärker, 3 Süßungsmittel, 4 Farbstoff, 5 geschwefelt, 6 Chininhaltig, 7 Antioxidationsmittel Für unsere Allergiker haben wir eine extra Karte, mit ausgewiesenen Allergenen



## Vegetarische Gerichte

36 Gebackene Kartoffelpfanne 9,50 €  
mit Feta, Tomate, Champignons, Zucchini, Lauch, Rahm

37 Gemüseomelett mit Paprika, Sellerie, Karotte, Zucchini, 9,50 €  
Kartoffeln, Tomaten, Ruccola und Gran Padano

40 Nudelpfanne 9,50 €  
gebratenem Gemüse, in Tomatenfond geschwenkt, Gran Padano und Ruccola

## Fisch ~ Hauptgänge

51 Lachs im Ofen gebacken 14,50 €  
mit Schmand, Kartoffeln, Champignons

52 Matjesfilet Nordische Art<sup>1,3</sup> 10,90 €  
Remoulade und Zwiebelstreifen, Apfelscheiben, Cornichons

Bratkartoffeln und Salat

- |    |                                                                                                                                  |         |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 53 | Heringsteller <sup>1,3</sup><br>Matjes, Rollmops, Brat- und Bismarckhering<br>Bratkartoffeln, Zwiebeln, Cornichons, Tomatenecken | 10,90 € |
| 54 | Lachs ~ gebacken<br>auf Kohlrabi ~ Karottenrahm, Salzkartoffeln, Petersilie                                                      | 14,50 € |
| 58 | Zanderfilet, gebraten <sup>1,2</sup><br>Bratkartoffeln, Gurken ~ Tomatensalat mit Hirtenkäse                                     | 14,50 € |
| 59 | 3 Tollense Maränen, gebraten <sup>1,2</sup><br>Bratkartoffeln, Gurken ~ Tomatensalat mit Hirtenkäse                              | 14,50 € |

### Fleisch ~ Hauptgänge

- |    |                                                                                                                                 |         |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 70 | Hähnchensteak ca. 160 gr.<br>auf Pusztagemüse<br>Siebenkorn Reis, Erbsen – Karottengemüse, Kräuterbutter                        | 12,50 € |
| 75 | Gebackene Roastbeefpfanne<br>Roastbeefstreifen mit Champignons, Kartoffeln,<br>Oliven, Tomaten, Lauch und Feta im Ofen gebacken | 17,50 € |
| 60 | Hähnchenleber, gebraten mit Apfel und Zwiebeln<br>Kartoffelpüree, Salatschale mit Joghurtdressing                               | 10,90 € |

- |    |                                                                                                                              |         |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 63 | Rumpsteak ca. 220 gr.<br>Gebratenes Zwiebelgemüse mit Champignons und Karotte<br>Kartoffelpüree, Kräuterbutter               | 22,50 € |
| 64 | Schweinesteak ca. 200 gr. vom Susländer Schwein<br>Bratkartoffeln, Kräuterfrischkäse<br>Gurken ~ Tomatensalat mit Hirtenkäse | 14,90 € |
| 71 | Schweinebäckchen mit Karotten und Sellerie im Rotweinsud<br>Salzkartoffeln, Kleine Salatschale                               | 13,20 € |
| 74 | Rindergulasch mit Karotten und Sellerie geschmort<br>Salzkartoffeln, Schmand, Kleine Salatschale                             | 12,50 € |
| 76 | Schnitzel vom Susländer Schwein<br>Steakhouse Pommes, Hausdip<br>Gurken und Tomatenecken                                     | 13,90 € |

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

Für unsere Allergiker haben wir eine extra Karte, mit ausgewiesenen Allergenen

Dessert

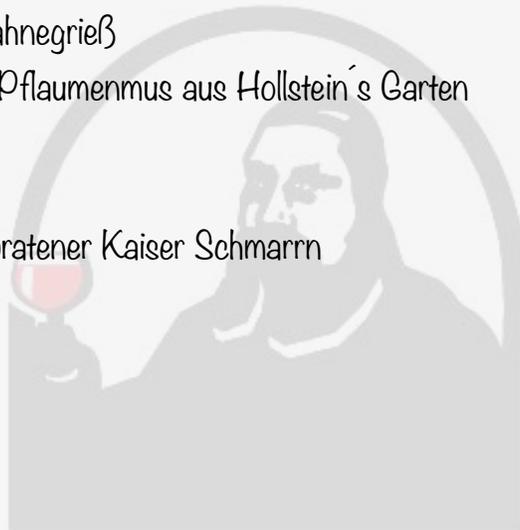
- |    |                                                                     |        |
|----|---------------------------------------------------------------------|--------|
| 80 | Rote Grütze mit einer Kugel Vanilleeis <sup>4</sup><br>Sahne & Obst | 3,75 € |
|----|---------------------------------------------------------------------|--------|

81 2 Kugeln Vanilleeis mit Erdbeeren 5,00 €  
Eierlikör, Sahne, Schokosoße

82 Panna Cotta mit Himbeermark 5,00 €  
Dark chocolat mit Vanillesoße  
Obst

83 Frisch gekochter Sahnegrieß 4,50 €  
mit hausgekochtem Pflaumenmus aus Hollstein´s Garten

87 in Zuckerbutter gebratener Kaiser Schmarrn 5,00 €  
Vanillesoße



### Fragen sie auch nach unserer Weinkarte

~~~~~

Für unsere Senioren bieten wir viele Gerichte auch als kleinere Portion an
Speisen selbst zusammenstellen – kein Problem – fragen sie unser Personal

Wir kochen wie Oma oder wie wir gelernt haben, mit Gemüse, Mehl, Nüssen, Senf, Eiern
und wo Fisch drauf steht, ist auch welcher drin, also eigentlich ganz normal,
deswegen fragen Allergiker bitte unsere Köche oder schauen in die Extra – Karte.

Alle Preise inklusive MwSt.

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

Für unsere Allergiker haben wir eine extra Karte, mit ausgewiesenen Allergenen