



## *Vorspeisen & Antipasti*

<b>Bruschetta</b> <sub>a</sub>	klein 5,00 Euro / groß 6,50 Euro
<b>Crostini</b> / Schafskäse / Pesto / Rucola <sub>a</sub>	klein 5,30 Euro / groß 6,80 Euro
<b>Gemischte Antipasti</b> <sub>g, l, f</sub>	klein 7,40 Euro / groß 11,00 Euro
<b>Curry-Kokos-Suppe</b> <sub>b</sub> Riesengarnele	8,90 Euro
<b>Büffelmozzarella</b> <sub>g</sub> marinierte Kirschtomaten / Basilikum	8,70 Euro
<b>Salat Bowl</b> Blattsalat / Nektarine / Tomate / Gurke / Sprossen / Himbeerdressing / Satéspeiß vom Hühnchen	klein 11,50 Euro / groß 14,50 Euro
<b>Vitello tonnato</b> vom gebratenen Kalbstafelspitz Limone / Kapern <sub>g, d</sub>	klein 6,90 Euro / groß 10,50 Euro
<b>Sizilianischer Tomatenbrotsalat</b> gebratene Gambas / Rucola / Balsamico / Oliven / Basilikumpesto / gehobelter Parmesan <sub>a, b, h, g, i, 5</sub>	klein 13,50 Euro / groß 17,50 Euro
<b>Rinder-Carpaccio</b> <sub>g</sub> Pfifferlinge / Parmesan / alter Balsamico	18,00 Euro

## *Pasta / Vegetarisch*

<b>Tagliatelle</b> Garnelen / Knoblauch / Peperoni / Paprika / Olivenöl / Basilikum / Parmesan <sub>a, b, g, h</sub>	19,50 Euro
<b>Tagliatelle</b> Grüne Bohnen / Kirschtomaten / Calamaretti / Basilikumpesto <sub>a, d, g</sub>	17,50 Euro



## *Fisch & Fleisch*

<b>Zanderfilet „kross gebraten“</b>	23,50 Euro
geschmorter Römersalat / Tomaten / gebratene Quetschkartoffeln / Zitronenbittersauce <small>d, g, i</small>	
<b>Lachsfilet</b> <small>d, g, h, l</small>	27,50 Euro
grüne Bohnen, Tomatenpesto, Kartoffelkrapfen	
<b>Riesengarnelen 350g in der Schale</b> für 1 Person	31,00 Euro
<b>Riesengarnelen 700g in der Schale</b> für 2 Personen	49,00 Euro
Zucchini, Oliven / Kräuter / Kirschtomaten / Rote Zwiebeln / Brot / Aioli <small>a, b, c, g, i, j, n</small>	
<b>Glücksstädter Matjesfilet von Plötz</b>	24,40 Euro
Grüne Bohnen / Bratkartoffeln / Speckstippe	
<b>Glücksstädter Matjes „hausfrauenart“</b>	22,90 Euro
Bratkartoffeln / Apfel-Gurken-Zwiebel-Schmand	
<b>Maispoulardenbrust</b>	23,00 Euro
Pflifferlinge / Erbsen / Rosmarinkartoffeln / Jus <small>g</small>	
<b>Wiener Kalbsschnitzel</b>	klein 18,40 Euro / groß 24,50 Euro
Gurkensalat mit Creme Fraîche / Bratkartoffeln <small>a, c, g, i, j</small>	
<b>Lammrücken „rosa gebraten“</b>	26,90 Euro
Pflifferlings-Risotto / Frühlingslauch / Jus <small>g, i</small>	
<b>Argentinisches Rinderhüftsteak ca. 250 g</b>	21,90 Euro
Beilagen zu den Steaks: Champignon-Zwiebelgemüse / Bratkartoffeln / Kräuterbutter <small>g</small>	
<b>Irishes RibEye „gegrillt“ ca. 300 g</b>	29,50 Euro
Schnittlauch-Tomaten-Buttersauce / dicke Pommes / kleiner Blattsalat <small>g</small>	



*Heißer Stein* – Garen Sie Ihr Fleisch selbstständig nach Ihrem Geschmack. . . . .

Wählen Sie bitte je 1 Gemüsebeilage, Sättigungsbeilage und Sauce aus

Thunfischsteak <sup>d</sup>	29,50 Euro
Riesengarnelen <sup>b</sup>	29,50 Euro
Schweinefilet	23,90 Euro
Maispouardenbrust	27,90 Euro
Rinderfilet	32,90 Euro
Rinderfilet und Riesengarnelen <sup>b</sup>	33,90 Euro

### *Gemüsebeilagen*

Champignon-Zwiebelgemüse / Grünes Bohnen-Ragout <sup>g</sup> / Pfifferlings-Erbesen-Ragout <sup>g</sup> / Bunter gemischter Salat

### *Sättigungsbeilagen*

Dicke Pommes / Rosmarinkartoffeln / Kartoffel-Knusperpüree / Süßkartoffelpommes

### *Saucen*

Jus / Schnittlauch-Tomaten-Buttersauce <sup>g, i</sup> / Kräuterbutter <sup>g</sup> / Basilikum-Pesto <sup>h</sup>

### *Burger & Co*

**Currywurst** <sup>a</sup> 13,00 Euro  
 Von der Landschlachtereier Thies mit hausgemachter Currysauce und dicken Pommes

**Beef Burger „Deutsche Fäse“** <sup>a, c, g</sup> 14,50 Euro  
 Salat, Tomate, Gurke, Gewürzgurken, rote Zwiebeln, Bacon, Cheddar-Käse und Cocktailsauce

**Lachs Burger** <sup>a, c, d, g</sup> 17,50 Euro  
 gegrillte Lachstranchen, Tomaten, Rucola, Wasabicreme und Aioli

### **Beilagen**

**Dicke Pommes -Portion-** <sup>a</sup> 4,50 Euro

**Süßkartoffel Pommes – Portion-** <sup>a</sup> 5,00 Euro

**Orangen-Aioli -Portion-** <sup>c, g</sup> 3,00 Euro

---



### *Minni-Mäuse bis 12 Jahre*

<b>Tagespasta</b> / Tomatensauce <sup>a</sup>	6,50 Euro
<b>Hähnchen-Nuggets</b> / Dicke Pommes / Ketchup / Mayo <sup>a, c, g, i, j</sup>	8,50 Euro
<b>Kinderschnitzel</b> / Karotten / dicke Pommes / Ketchup / Mayo <sup>a, c, g, i, j</sup>	10,90 Euro

### *Dessert*

<b>Trifle</b> <sup>a, c, g</sup> Joghurtcreme / Amarettini / Mango	7,30 Euro
<b>Hausgemachtes Schokoladenmalheur frisch aus dem Ofen</b> Erdbeersorbet <sup>a, c, g</sup>	klein 6,80 Euro / groß 9,00 Euro
<b>Hausgemachtes Aperolsorbet</b> aufgegossen mit Secco Louisa	7,90 Euro
<b>Herren-Dessert</b> Sambucaeis / Herrenmousse / Schokoladen-Bisquit / Beerenfrüchte <sup>c, g</sup> glutenfrei	9,50 Euro
<b>Dessert-Variation</b> <sup>a, c, g, h</sup>	12,90 Euro
<b>Hausgemachtes Eis und Sorbet</b> <sup>a, c, g, h</sup> Joghurteis, Karamelleis, Sambucaeis, Schokoladeneis, Erdbeersorbet, Aperol-Sorbet / Ananas-Mango-Sorbet	3,50 Euro
<b>Mövenpick Eis</b> Vanilleeis, weitere Sorten auf Anfrage	2,50 Euro



### *Grappa*

Grappa Riserva (Magnumflasche) 2cl 5,30 Euro

### *Portwein*

Portwein Niepoort Tawny 3 Jahre 2cl 4,00 Euro

### *Obstbrände aus dem Alten Land*

Willis Vermächtnis Birne 2cl 5,70 Euro

Willis Vermächtnis Honig 2cl 5,70 Euro

### *Obstdestillate der Manufaktur Geiger*

Mirabelle / Kirsch / Zwetschge 2cl 7,00 Euro

### *Kaffeespezialitäten J.J. Darboven*

Kaffee Crema <sub>9</sub>	2,90 Euro	Cappuccino <sub>9, g</sub>	3,80 Euro
Latte Macchiato <sub>9, g</sub>	3,90 Euro	Milchkaffee <sub>9, g</sub>	3,80 Euro
Espresso <sub>9</sub>	2,90 Euro	Espresso doppelt <sub>9</sub>	4,40 Euro
Espresso-Macchiato <sub>9, g</sub>	3,40 Euro	Heiße Schokolade <sub>g</sub>	3,00 Euro
Eilles Tee im Diamantbeutel Rhoibush Vanille / Kräuter-Apfel / Darjeeling <sub>9</sub> / Pfefferminz			3,20 Euro



## Liste der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe

### Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

1	mit Farbstoff	2	mit Konservierungsstoff
3	mit Antioxidationsmittel	4	mit Geschmacksverstärker
5	geschwefelt	6	geschwärzt
7	mit Phosphat	8	mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
9	koffeinhaltig	10	chininhaltig
11	mit Süßungsmittel	13	gewachst

### Deklarationspflichtige Allergene

a	Glutenhaltiges Getreide	b	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
c	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	d	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
e	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse Erzeugnisse	f	Soja(bohnen) und daraus gewonnene
g	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	h	Schalenfrüchte
i	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	j	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
k	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	l	Schwefeldioxid und Sulphite
m	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	n	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse