



Vorspeisen & Antipasti

Bruschetta ^a Rucola / Balsamico / gehobelter Parmesan	7,30 Euro
Gemischte Antipasti ^{g, l, f, h} 12,30 Euro gegrilltes Gemüse / Oliven / Tomate-Mozzarella / Parmaschinken / Rucola	klein 7,60 Euro / groß
Paprikaschaumsuppe ^{b, g} gebratener Entenbrust	8,50 Euro
Vitello tonnato vom gebratenen Kalbstafelspitz Limonen / Kapern ^{g, d}	11,70 Euro
Büffelmozzarella ^{g, l, f, h} geschmorter Rote Bete / Petersilienpesto / Rettich	13,50 Euro
Sizilianischer Tomatenbrotsalat gebratene Gambas / Rucola / Balsamico / Oliven / Basilikumpesto / gehobelter Parmesan ^{a, b, h, g, i, 5}	18,50 Euro

Vegetarisch

Kürbis-Falafeln gebacken ^{g,} 19,70 Euro Tomaten-Lauch-Fondue / Weißweinschaum / Kürbiskerne
--

Fisch & Fleisch

Zanderfilet in der Kartoffelkruste Tomaten-Lauchgemüse / Weißweinschaum ^{d, g}	26,50 Euro
Dorade ^{d, g} Chicorée / Blutorange / Oliven / kleine Kartoffeln	25,50 Euro
Riesengarnelen 350g in der Schale für 1 Personen Zucchini, Oliven / Kräuter / Kirschtomaten / Rote Zwiebeln / Brot / Aioli ^{a, b, c, g, i, j, n}	33,50 Euro
Grünkohl mit feinen Zutaten von der Schlachterei Thies aus Hemdingen Kasseler / Backe / Kohlwurst / Bratkartoffeln / Senf ^j	22,90 Euro
Schweineschnitzel in Panko und Kürbiskerne paniert 23,90 Euro	

(von der Schlachterei Thies aus Hemdingen)

gebratener Kürbis / Kräutersaitlinge / Kalbsjus

RESTAURANT PELLEGRINI

Margarethenhof

Wiener Kalbsschnitzel

klein 20,90 Euro / groß 27,90 Euro

Gurkensalat mit Creme Fraîche / Bratkartoffeln a, c, g, i, j, 2

Ochsenbacke in Knoblauch und Petersilie geschmort

26,90 Euro

Schwarzwurzelpüree / Karotten g

Argentinisches Rinderhüftsteak ca. 250 g

27,50 Euro

Champignon-Zwiebelgemüse / Bratkartoffeln / Kräuterbutter g

Ente „kross aus dem Ofen“

27,50 Euro

Apfelrotkohl / Kartoffelknödel / Quitten-Jus g, i

Burger & Co

Currywurst a

13,90 Euro

Von der Landschlachterei Thies mit hausgemachter Currysauce und dicken Pommes

Beef Burger „Deutsche Färsch“ a, c, g

16,50 Euro

Salat, Tomate, Gurke, Gewürzgurken, rote Zwiebeln, Bacon, Cheddar-Käse und Cocktailsauce

Lachs Burger a, c, d, g

18,50 Euro

gegrillte Lachstranchen, Tomaten, Rucola, Wasabicreme und Aioli

Beilagen

Dicke Pommes -Portion- a

4,50 Euro

Süßkartoffel Pommes – Portion- a

5,00 Euro

Orangen-Aioli -Portion- c, g

3,00 Euro

Minni-Mäuse bis 12 Jahre

Tagespasta / Tomatensauce a

7,50 Euro



Hähnchen-Nuggets / Dicke Pommes / Ketchup / Mayo ^{a, c, g, i, j}

9,50 Euro

Kinderschnitzel / Karotten / dicke Pommes / Ketchup / Mayo ^{a, c, g, i, j}

12,90 Euro

Dessert

Warmes Ananas-Topfengratin ^{a, c, g}

8,90 Euro

kräftiges Schokoladeneis

Hausgemachtes Schokoladenmalheur frisch aus dem Ofen

klein 8,30 Euro / groß 11,00 Euro

Grandmanier Parfait ^{a, c, g}

Karamellierte Gewürzbirne ^{a, c, g}

9,50 Euro

Brownie / Zabaione / Karamelleis

Dessert-Variation ^{a, c, g, h}

14,00 Euro

Hausgemachtes Eis und Sorbet ^{a, c, g, h}

4,00 Euro

Karamelleis, Schokoladeneis, Erdbeersorbet

Eiskugeln

2,50 Euro

Vanilleeis, weitere Sorten auf Anfrage

Unsere Empfehlung! Optimaler Begleiter zu Hartkäse oder Schokolade

Birnen Likör im Holzfass gereift 2cl 7,90 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 Honig 2cl 5,70 Euro

Obstbrände und Liköre Margarethenhof Weber Ayl

Williams Brand / Mirabellen Likör 2cl 5,90 Euro

Obstbrände und Liköre der Manufaktur Geiger

Mirabellen Brand / Williams Brand / Weinpflirsich Likör	2cl 7,00 Euro
Johannisbeerlikör / Quittenlikör	2cl 5,90 Euro



Kaffeespezialitäten J.J. Darboven

Kaffee Crema ₉	2,90 Euro	Cappuccino _{9, g}	3,80 Euro
Latte Macchiato _{9, g}	4,40 Euro	Milchkaffee _{9, g}	4,40 Euro
Espresso ₉	2,90 Euro	Espresso doppelt ₉	4,40 Euro
Espresso-Macchiato _{9, g}	3,40 Euro	Heiße Schokolade _g	3,00 Euro
Eilles Tee im Diamantbeutel	3,20 Euro		
Rooibusch Vanille / Kräuter-Apfel / Darjeeling ₉ / Pfefferminz			



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