



GÄNSE-MENÜ

bestellbar ab 4 Personen -nur auf Vorbestellung mindestens 2 Tage vorher-

Kartoffel-Maronensuppe

Gänsebraten kross aus dem Ofen

dazu servieren wir

Apfelrotkohl, Rosenkohl, Kartoffelknödel, eingelegte Quitten
und Gänsejus

Kleines Schokoladenmalheur mit Zwetschgenröster
und Mandel-Tonkabohneneis

59,50 € p.P.

MARTINSGANS

für 4 Personen -nur auf Vorbestellung mindestens 2 Tage vorher-

dazu servieren wir

Apfelrotkohl, Rosenkohl, Kartoffelknödel, eingelegte Quitten
und Gänsejus

210,00 €

Außer Haus 195,00 €

ENTE „KROSS AUS DEM OFEN“

für 2 Personen -nur auf Vorbestellung mindestens 2 Tage vorher-

dazu servieren wir

Apfelrotkohl, Rosenkohl, Kartoffelknödel, eingelegte Quitten
und Entenjus

89,90 €

Außer Haus 81,00 €

Enten & Gänse vom Geflügelhof Rahlf, Schönmoor



Vorspeisen & Antipasti

Bruschetta a, g	8,90 Euro
Rucola / Balsamico / gehobelter Parmesan	
Crostini a, g, h	8,90 Euro
gebackener Rucola / Schafskäse / Basilikum / Pesto	
Gemischte Antipasti g, l, f, h, j	klein 8,00 Euro / groß 12,50 Euro
gegrilltes Gemüse / Oliven / Tomate-Mozzarella / Parmaschinken / Rucola	
Gemischte Antipasti vegan g, l, f, h, j	klein 8,00 Euro / groß 12,50 Euro
gegrilltes Gemüse / Oliven / Rucola / Bruschetta / Tomatenpesto	
Pastinakenschaumsüppchen g	klein 6,90 Euro / groß 8,90 Euro
Vitello tonnato vom Kalbstafelspitz	klein 7,90 Euro / groß 11,90 Euro
Limone / Kapern g, d, c, j	
Hähnchensaté	14,90 Euro
Erdnuss / Kürbispüree, eingelegter Ingwer / Frisee e	
Garnelenspieß	18,50 Euro
Panko / Mangosalsa / Babyleaf b, a	

Vegetarisch

Sellerie "Schnitzel" Panierter Sellerie in Panko	23,90 Euro
Kartoffel-Knuspermöhre / Spitzkohl / Preiselbeeren a, c, g	
Geschmortes Paprika-Kürbisgemüse	24,50 Euro
Creme-Fräiche / Kartoffelkrapfen / Kürbiskerne / Basilikum g, c	



Fisch & Fleisch

Gebratenes Zanderfilet d, g, i 28,90 Euro
Kürbis-Paprikagemüse / Kartoffelkrapfen / Creme Frâiche / Kürbiskerne

Lachsfilet 28,90 Euro
Tomaten-Lauchragout / Weißwein / Rosmarinkartoffeln d, g, i

Riesengarnelen geschält 10 Stück (Größe 13/15) 31,50 Euro
Zucchini / Oliven / Kräuter / Kirschtomaten / Rote Zwiebeln
Focaccia-Brot / Aioli a, b, c, g, i, j, n

Grünkohl 23,90 Euro
Schweinebacke / Kasselnacken / Kohlwurst / Bratkartoffeln / Senf g, i, j

Geschmortes Schaufelstück vom argentinischen Angusrind 23,90 Euro
Apfelrotkohl / Kräutersaitlinge / Kartoffelknusperpüree / Schmorjus g, i

Wiener Kalbsschnitzel klein 21,90 Euro / groß 29,90 Euro
Gurkensalat mit Creme Frâiche / Bratkartoffeln / Jus a, c, g, i, j

Argentinisches Rinderhüftsteak vom Angus Rind ca. 250 g 28,50 Euro
oder

Argentinisches Rumpsteak vom Angus Rind ca. 250 g 33,90 Euro
Champignon-Zwiebelgemüse / Bratkartoffeln / Kräuterbutter g

Ente aus dem Ofen 28,90 Euro
Apfelrotkohl / Kartoffelklöße / Quittenjus c, g, i



Burger & Co

Currywurst a, 2, 3, 4	14,90 Euro
Von der Landschlachterei Thies mit hausgemachter Currysauce dicke Pommes	
Beef Burger „Deutsche Färse“ aus der Region a, c, g, j	17,50 Euro
Salat / Tomate / Gurke / Gewürzgurken / rote Zwiebeln / Bacon / Cheddarkäse / Cocktailsauce	
Lachs Burger a, c, d, g, j	21,50 Euro
gegrillte Lachstranchen / Tomaten / Rucola / Wasabi Creme / Aioli	

Beilagen

Dicke Pommes -Portion- a	5,00 Euro
Süßkartoffel Pommes – Portion- a	6,00 Euro
Orangen-Aioli -Portion- c, g, j	3,00 Euro
Ketchup & Mayonnaise -Portion-	0,70 Euro

Mini-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	14,90 Euro



Dessert

Heiße Zwetschgen	8,50 Euro
Vanilleeis / geschlagene Sahne c, g	
Weißes Schokoladen-Mohnmousse	9,50 Euro
eingelegte Orangen c, g	
Hausgemachtes Schokoladenmalheur frisch aus dem Ofen	
Tonkabohnen-Mandeleis a, c, g	klein 9,50 Euro / groß 12,50 Euro
Dessert-Variation a, c, g, h	15,00 Euro
Hausgemachtes Eis und Sorbet c, g	4,00 Euro
Karamelleis, dunkles Schokoladeneis, Tonkabohnen-Mandeleis	
Erdbeereis, Eierliköreis, Sambucaeis	
Himbeer-Sorbet vegan , Mango-Ananas-Sorbet vegan	
Eiskugeln c, g	2,70 Euro
Vanilleeis, weitere Sorten auf Anfrage	

Kaffeespezialitäten J.J. Darboven

Kaffee Crema 10	3,00 Euro	Cappuccino 10, g	4,20 Euro
Latte Macchiato 10, g	4,50 Euro	Milchkaffee 10, g	4,50 Euro
Espresso 10	3,00 Euro	Espresso doppelt 10	4,40 Euro
Espresso-Macchiato 10, g	4,00 Euro	Heiße Schokolade g	3,50 Euro
.... mit Hafermilch Aufpreis 0,80 €			
Eilles Tee im Diamantbeutel			3,30 Euro
Rooibusch Vanille / Kräuter-Apfel / Darjeeling 9 / Pfefferminz			



Liste der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- | | | | |
|----|--------------------------|----|--------------------------|
| 1 | mit Farbstoff | 2 | mit Konservierungsstoff |
| 3 | mit Nitritpökelsalz | 4 | mit Antioxidationsmittel |
| 5 | mit Geschmacksverstärker | | |
| 6 | geschwärzt | 7 | mit Phosphat |
| 8 | chininhaltig | 9 | mit Süßungsmittel |
| 10 | erhöhter Koffeingehalt | 11 | 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
- f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 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