

EMPFEHLUNGS KARTE

2026

Vormeg

Garnelensüppchen^{b, g}
Garnelen-Mango-Spieß / Zuckerschoten

klein 8,50 Euro / groß 10,50 Euro

Hauptsache

Trofi-ligurie **vegan**^{a, g, f}
Grüner Spargel / Curry-Kokos-Sauce / Frühlingslauch / Sojasprossen

19,50 Euro

mit Lachsfilet

+ 5,50 Euro

Fisch & Fleisch

Roastbeef „kalt“^{c, g, l}
Bratkartoffeln / Remouladen-Sauce / Blattsalat

26,90 Euro

Lachsfilet **gebraten**^d
Salsa verde / Geröstete Quetschkartoffeln / Pfannengemüse

29,50 Euro

Schollenfilet^{d, g}
Geschmorter Römersalat / Kartoffelpüree / Limone / Petersilie

26,50 Euro

Schnitzel „Wiener Art“^{a, c, g, i, j}
Champignon a la Creme / Bratkartoffeln

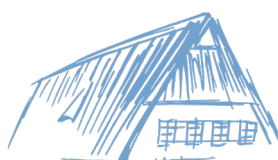
22,90 Euro

Lammhüfte **rosa gebraten**^g
Kartoffelkrapfen / Grüne Bohnen

29,50 Euro

Rinderfiletscheiben vom Grill
Pfannengemüse / Salsa verde / Geröstete Quetschkartoffeln

35,50 Euro



EMPFEHLUNGS KARTE

2026

Schlusslicht

Marinierte Erdbeeren mit Vanilleeis ^g Mandelhippe / geschlagene Sahne	8,90 Euro
Mandelparfait ^{g, c} Beerenfrüchte / Erdbeersauce	10,00 Euro
Dreierlei Sorbet im Weckglas ^{c, g}	9,50 Euro
0815 Heiße Kirschen ^{c, g} mit 2 Kugeln Bourbon Vanilleeis und Schlagsahne	8,70 Euro

Dessertklassiker

Hausgemachtes Schokoladenmalheur frisch aus dem Ofen ^{a, c, g} Tonkabohnen-Mandeleis	klein 9,50 Euro / groß 12,50 Euro
Dessert-Variation ^{a, c, g, h}	15,00 Euro
Hausgemachtes Eis und Sorbet ^{c, g} Karamelleis / dunkles Schokoladeneis / Tonkabohnen-Mandeleis / Eierliköreis / Sorbet auf Anfrage	4,00 Euro
Eiskugeln ^{c, g} Vanilleeis / weitere Sorten auf Anfrage	2,70 Euro



EMPFEHLUNGS KARTE

2026

Kaffeespezialitäten J. J. Darboven

Kaffee Crema ₁₀	3,00 Euro	Capuccino _{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 Euro
Eilles Tee im Diamantbeutel Rooibusch Vanille / Kräuter-Apfel / Darjeeling _g / Pfefferminz			3,30 Euro

Digestif

Manufaktur Jörg Geiger

Dörrbirne	2cl 7,00 Euro
<i>Teilvergorener Birnenwein mit Birnenbrand zugesetzt und im Holzfass gereift</i>	
Apfel	2cl 7,00 Euro
<i>Teilvergorener Apfelwein mit Apfelbrand zugesetzt und im Holzfass gereift</i>	
Johannisbeerlikör	2cl 6,00 Euro
<i>feine Süße, kräftige Säure, beerig, würzig</i>	

Weingut Margarethenhof Weber Ayl

Williams Brand	2cl 7,00 Euro
Mirabellen Brand	2cl 7,00 Euro
Pfirsichlikör	2cl 6,00 Euro

La Grappa Di Barolo (Magnumflasche)	2cl 5,50 Euro
-------------------------------------	---------------



SPEISEKARTE

2026

Glückstädter Matjes von Plotz

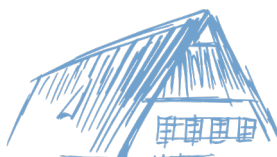
Gerösteter Pumpernickel auf Rührei und Rotweinmatjes (3 Stück) _{a, c, d}		9,50 Euro
Matjes (3 Filets) _{d, g, 3}	Rote Zwiebeln / Granny Smith / Hausfrauensauce / Bratkartoffeln	24,50 Euro
Matjes (3 Filets) _{d, g, a}	Speckbohnen / Rote Zwiebeln / Bratkartoffeln	24,50 Euro

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-Mozarella / Parmaschinken / Rucola		
Gemischte Antipasti vegan	g, l, f, h, j	klein 8,00 Euro / groß 12,50 Euro
gegrilltes Gemüse / Oliven / Rucola / Bruschetta / Tomatenpesto		
Vitello tonnato vom Kalbstafelspitz	g, d, c, j	klein 7,90 Euro / groß 11,90 Euro
Limone / Kapern		

Fisch & Fleisch

Riesengarnelen geschält 10 Stück (Größe 13/15)	a, b, c, g, i, j, n	31,50 Euro
Zucchini / Oliven / Kräuter / Kirschtomaten / Rote Zwiebeln / Focaccia-Brot / Aioli		
Wiener Kalbsschnitzel	a, c, g, i, j	klein 21,90 Euro / groß 29,90 Euro
Gurkensalat mit Creme Fraiche / Bratkartoffeln / Jus		
Argentinisches Rinderhüftsteak vom Angus Rind ca. 250 g	g	28,50 Euro
Champignon-Zwiebelgemüse / Bratkartoffeln / Kräuterbutter		



SPEISEKARTE

2026

Burger & Co

Currywurst ^{a, 2, 3, 4} 15,90 Euro

Von der Landschlachtereier Thies mit hausgemachter Currysauce / dicke Pommes

Beef Burger „Deutsche Färsen“ aus der Region ^{a, c, g, j} 17,50 Euro

Salat / Tomate / Gurke / Gewürzgurken / Rote Zwiebeln / Bacon / Cheddar-Käse / Cocktailsauce

Lachs Burger ^{a, c, d, g, j} 21,50 Euro

gegrillte Lachsstranchen / 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 ^{a, c, g, i, j} 9,50 Euro

Dicke Pommes / Ketchup / Mayo

Kinderschnitzel ^{a, c, g, i, j} 14,90 Euro

Karotten / dicke Pommes / Ketchup / Mayo



Allergene & Zusatzstoffe

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- | | | | |
|----|-------------------------|----|--------------------------|
| 1 | mit Farbstoff | 2 | mit Konservierungsstoff |
| 3 | mit Nitritpökelsalz | 4 | mit Antioxidationsmittel |
| 5 | mit Geschmackverstärker | 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 |

