

## Suppen

 **Exotische Karotten-Ingwersuppe**  
mit Kokosmilch und Asiatischen Gewürzen verfeinert  
und gerösteten Cashew-Kernen 7,00 €

 **Weißer Tomatencremesuppe**  
mit Basilikum-Parmesanklößchen 7,90 €

## Vorspeisen

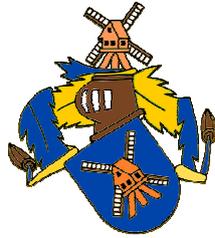
 **Gratiniertes Schafskäse**  
mit Ofengemüse, Oliven, Kapern im Kräutersud  
dazu Baguette 8,50 €

**Beef-Tatar von der Holsteiner Färse**  
mit Sardellen, Kapern, Zwiebeln, geröstetem Schwarzbrot  
und feinem Salat in Senfdressing 9,50 €

 **Rote-Bete-Carpaccio**  
mit karamellisierten Nüssen, feinen Salaten, Apfel-Ingwerchutney  
und Balsamicovinaigrette 6,90 €

 **Bruschetta mit gratiniertem Ziegenkäse**  
geröstetes Steinofenbaguette mit sonnenreifen Tomaten belegt  
und Ziegenkäse überbacken, Thymianhonig, Salat 6,90 €

**Drei gebratene Riesengarnelen**  
auf jungem Blattspinat mit Kräuterschaumbutter gratiniert 11,50 €

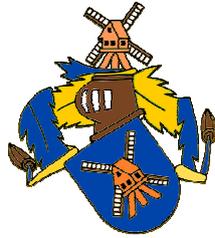


## *Unsere Klassiker...*

Schweineschnitzel Wiener Art mit Bratkartoffeln und grünem Salat in Zitronen-Sahnedressing oder Original Wiener Schnitzel vom norddeutschem Kalb	14,50 €  22,50 €
Züricher Rahmgeschnetzeltet vom norddeutschem Kalb mit Champignons, goldbraun gebackenem Kartoffelrösti und grünem Salat in Zitronen-Sahnedressing	21,90 €
Medaillons vom Holsteiner Landschweinefilet mit Calvadosauce & karamellisierten Apfelspalten, dazu getrüffeltes Apfel-Selleriepüree und hausgemachte Dauphinekartoffeln	17,90 €
<u>Tip!</u> Rumpsteak „Café de Paris“ von der Deutschen Färse 250g mit unserer hausgemachten Kräuterschaumbutter überbacken, dazu Pommes frites und Grilltomate	23,50 €

## *Kleine Salate zum dazubestellen*

Grüner Salat in Zitronen-Sahnedressing	3,50 €
Großer gemischter Saisonsalat mit Hausdressing	5,90 €
Kleiner gemischter Saisonsalat	4,50 €
Gurkensalat mit Zwiebeln & Dill	4,50 €



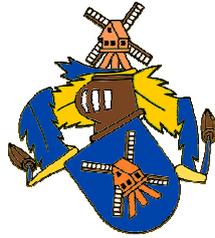
## *Saftiges vom Grill*

*Liebe Gäste, wir bereiten ausschließlich Fleisch aus der Region,  
von bester Qualität und aus artgerechter Haltung für Sie zu!*

<i>Filetsteak vom Rind 240g</i> <i>Prime beef von der Deutschen Färse</i> <i>mit Pfefferrahmsauce und Blattspinat</i>	<i>32,50 €</i>
<i><b>300 Gramm</b> großes Rumpsteak</i> <i>Prime beef von der Deutschen Färse</i>	<i>28,50 €</i>
<i>Rumpsteak 250g</i> <i>Prime beef von der Deutschen Färse</i> <i>mit gebratenen Zwiebeln &amp; Champignons</i>	<i>23,50 €</i>
<i>Ribeye Steak 280g</i> <i>Prime beef von der Deutschen Färse</i> <i>aromatisch, saftiges Steak aus dem oberen Rinderrücken</i> <i>mit dem charakteristischem Fettauge</i>	<i>23,50 €</i>
<i>Zarte, saftige Mais-Hähnchenbrust vom Grill</i> <i>mit knackigem Pfannengemüse</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Ribeyesteak vom Ibericoschwein 200g</i> <i>saftig, zart gerillt, mit Ofengemüse, Jus</i>	<i>19,50 €</i>
<i>BBQ-Grillspieß mit Rind-, Schweine- und Hähnchenfleisch</i> <i>Zwiebel, Paprika und Speck</i>	<i>16,90 €</i>

*Alle Steaks servieren wir mit gebackener Kartoffel,  
hausgemachter Sourcream, Kräuterbutter und Coleslaw.*

*(Liebe Gäste, für Umbestellungen mit Bratkartoffeln berechnen wir 1,50 €)*

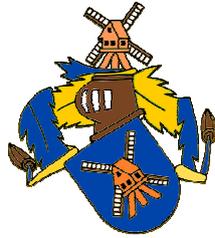


## *Frischer Fisch*

- Gegrilltes Medaillon vom Norweger Fjordlachs  
mit hausgemachter Orangenbutter, jungem Blattspinat  
und gebackener Kartoffel mit Sourcream 21,50 €
- Gebratene Forelle mit gerösteten Nüssen  
Zitronenfilets, Petersilienkartoffeln und Kopfsalat in Zitronensahne 18,50 €
- Nordseescholle Finkenwerder Art  
gebraten, mit Speckstreifen, Petersilienkartoffeln  
und Kopfsalat in Zitronensahne 19,50 €
- Fischvariation "Hamburger Fischmarkt"  
verschiedene, gebratene Edelfischmedaillons, mit Weißweinsauce,  
Petersilienkartoffeln und Kopfsalat in Zitronensahne 22,50 €

## *Vegetarische Gerichte*

-  Veggie Burger  
hausgemachte vegetarische Cous-Cous-Frikadelle vom Grill  
mit Pilzen, Zwiebeln, Tomaten, Zucchini, und Edamer,  
dazu exotische Curry-Sesamsauce, Pommes frites und Cole Slaw 12,50 €
-  Kartoffel-Gemüserösti  
ein goldbraun gebackener Kartoffel-Gemüserösti  
mit gemischten Pilzen in Rahm  
und einem kleinem bunten Salatteller 14,50 €
-  Knackiges Pfannengemüse  
mit Champignons, Paprika, Zucchini, Zwiebel und Tomate  
dazu eine Ofenkartoffel mit Sourcream  
und einem kleinem bunten Salatteller 14,50 €



## *Aus der Salatküche*

### *Bunter Salatteller nach Art des Hauses*

mit Hähnchenbruststreifen in Honig-Orangenmarinade,  
marktfrische Salate mit Hausdressing, Orangenfilets,  
gerösteten Sonnenblumenkernen, gekochtem Ei,  
Käsestreifen und Baguette

13,50 €

### *Vitalsalat mit Knusperschnitzel*

mit kleinen Hähnchenschnitzeln in Vollkornbrötchen paniert,  
marktfrische Salate mit Balsamico-Joghurtdressing,  
gerösteten Nüssen & Kernen, gekochtem Ei,  
Trauben, Käsestreifen und Baguette

13,50 €

### *Meeresfrüchtesalat*

marktfrische Salate mit Balsamicodressing, Garnele,  
Shrimps und Fischmedaillons in Kräutern, Zitrone und Olivenöl  
mariniert, dazu Baguette

14,90 €

### *Großer Cäsar Salat*

knackiger Romana- und Rucola Salat mit Cäsardressing mariniert,  
frisch gehobeltem Grana Padano, gerösteten Brot-Croutons  
und Cherrytomaten

10,90 €

...zusätzlich mit gegrillter Hähnchenbrust

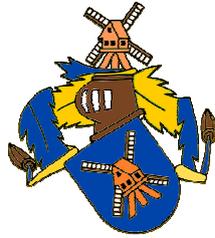
13,50 €

### *„Herrentoast“*

kleines Minutensteak vom Land-Schweinerücken (zart & saftig gegrillt)  
auf Toastbrot mit gebratenen Zwiebeln und Champignons, Salatbeilage  
und Kräuterbutter

14,50 €





## *Desserts*

### *Crêpes a la Orange*

frisch gebackener Crêpes mit 1 großen Kugel Vanilleeis  
und karamellisierten Orangenfilets

8,90 €

### *Warmes Schokoladen Soufflé*

mit flüssigem Kern, 1 Kugel Vanilleeis und Früchten garniert

8,50 €

### *Klassische Crème Brûlée*

mit frischer Vanilleschote aromatisiert,  
dazu hausgemachtes Himbeer-Sorbet

7,90 €

### *Mandelcrumble*

gebackene Mandelkekskrümel mit Fruchtkompott der Saison  
und hausgemachtem Tonkabohneneis

6,50 €

### *Eis & Heiß*

2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen und Schlagsahne

6,00 €

### *Eis & Schoko*

2 Kugeln Vanilleeis mit hausgemachter heißer Schokoladensauce  
und Schlagsahne

6,00 €

**Probieren Sie auch unser hausgemachtes Eis & Sorbet!**

**Unser Serviceteam empfiehlt Ihnen gern die verschiedenen Sorten!**

Mövenpick-Premium-Eiscreme

***Unsere Sorten: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Walnuss,  
Nougat-Krokant, Stracciatella.***

1 Kugel Eis nach Wahl

1,70 €

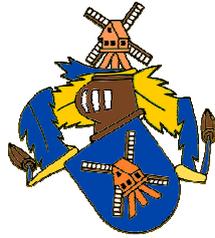
1 Kugel Sorbet/hausgemachtes Eis nach Angebot

2,50 €

1 Portion Schlagsahne

0,60 €

*Weitere Eiskreationen mit Mövenpick Premium-Eiscreme finden Sie in unserer Eiskarte!*



## *Empfehlungen der Woche*

Suppenempfehlung:

**Schaumsüppchen von Pfifferlingen** 7,90 €

**Frische Pfifferlinge! Kleine handverlesene Pilze...**

in Rahm oder mit Speck und Zwiebeln gebraten

mit einem Schweineschnitzel	24,50 €
mit einem Rumpsteak	30,50 €
mit Schweinemedallions	27,50 €
mit Lachsfilen vom Grill	29,50 €



Alle Gerichte serviert mit Petersilienkartoffeln und Salat in Zitronenrahm  
(Pfifferlinge als Beilage zu einem anderen Hauptgericht 8,50 € je Portion. )

**Kotelette vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein**

450g (Gewicht mit Knochen!)

Rosmarinkartoffeln und gemischtem Salat 23,50 €

***Sommersalat für heiße Tage***

mit bunten **Bio-Tomaten**, grünem Spargel, Oliven, Feta,  
Wassermelone und 3 gebratenen Garnelen, dazu Baguette 15,90 €

**Alles mit Bratkartoffeln...**

**3 Edel-Matjesfilets "Hausfrauen Art"**

mit Apfel-Zwiebel-Sahnesauce 15,50 €

**Holsteiner Schlemmerteller**

mit Nacken vom Holsteiner Landschwein in Saueraspik, Roastbeef kalt,  
Edel-Matjesfilet, hausgemachter Kräuterremoulade, Hausfrauensauce 16,50 €

**Roastbeef kalt, rosa gebraten**

Remouladensauce und Salatbeilage 17,50 €

**Sauerfleisch**

Schweinenacken in Saueraspik mit Remouladensauce 12,90 €

**Leckere Deutsche Erdbeeren**, 1 große Kugel Vanilleeis, Schlagsahne 6,50 €