

# Saisonempfehlung

## Vorspeisenempfehlung:

Tomaten-Brotsalat mit Olivenöl, Meersalz, Balsamicocreame  
Kräutern und Büffelmozzarella 9,50 €

### Frische Pfifferlinge

#### Rumpsteak von der Deutschen Färse

gebratene Pfifferlinge mit Speck und Zwiebeln,  
gebackene Kartoffel mit Sourcream grüner Salat in Zitronenrahm

36,50 €

#### Gebratenes Lengfischfilet

dazu gebratene Pfifferlinge in Speck und Zwiebeln,  
Kräuterkartoffelpüree und Gurkensalat

32,50 €

#### Filetmedaillons vom Holsteiner Landschwein

mit Pfifferlingen in Speck und Zwiebeln gebratenen,  
dazu hausgemachte Dauphinekartoffeln, grüner Salat in Zitronenrahm

32,00 €

#### Knusprig gebratenes Schweineschnitzel

mit Pfifferlingen in Rahm, dazu Salzkartoffeln  
grüner Salat in Zitronenrahm

27,50 €

#### Vegetarisch: Pfifferlinge & Semmelknödel

Pfifferlinge in Rahmsauce mit hausgemachten Semmelknödeln  
und grünem Salat in Zitronenrahm

19,50 €



#### Fischvariation Hamburger Fischmarkt

verschiedene gebratene Fischmedaillons und Garnele, Blattspinat  
und Petersilienkartoffeln

25,50 €

#### Roastbeef kalt

mit Speckbratkartoffeln, hausgemachter Remoulade und Salatbeilage

19,50 €

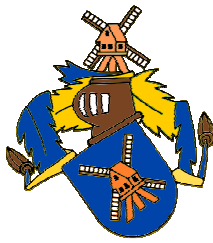
#### 3 Matjesfilets Hausfrauen Art

mit Hausfrauensauce und Bratkartoffeln




17,50 €

#### Frische Erdbeeren mit 2 Kugeln Bourbon Vanilleeis und Schlagsahne

8,00 €

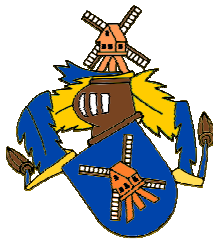


## Suppen & Vorspeisen

-  **Karotten-Ingwersuppe**  
mit asiatischen Aromen und Kokosmilch verfeinert,  
dazu eine gegrillte Garnele 8,90 €
-  **Tomatenconsommé**  
Kräftige Brühe aus sonnenreifen Tomaten  
mit Tomatenwürfeln, Basilikum und Schwemmklobfchen 8,90 €
-  **Gratinierter Ziegenkäse auf Tomatenbruschetta**  
feine Salate, Balsamicovinaigrette 9,50 €
-  **Rote Bete Carpaccio**  
mit gerösteten Nüssen, Orangenfilets, Granatapfelkernen  
und feinem Salat 9,50 €
- Röllchen vom Rindercarpaccio**  
mit feinen Salaten, Trüffelmayonnaise, Grana Padano 12,50 €
- Drei gegrillte Riesengarnelen**  
auf jungem Blattspinat mit Kräuterschaumbutter gratiniert 13,90 €

## Kleine Salate vorweg oder dazu

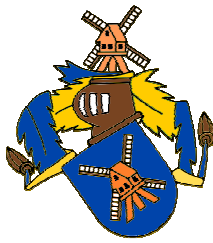
- Grüner Salat in Zitronen-Sahnedressing 4,20 €
- Großer gemischter Saisonsalat mit Hausdressing 9,50 €
- Kleiner gemischter Saisonsalat 5,20 €
- Gurkensalat mit Zwiebeln & Dill 5,20 €



## Hauptgerichte

Schweineschnitzel Wiener Art mit Bratkartoffeln und grünem Salat in Zitronen-Sahnedressing oder Original Wiener Schnitzel vom norddeutschen Kalb	17,50 €  25,50 €
Züricher Rahmgeschnetztes vom norddeutschen Kalb mit Champignons, goldbraun gebackenem Kartoffelrösti und grünem Salat in Zitronen-Sahnedressing	25,50 €
<u>Tip!</u> Rumpsteak „Café de Paris“ Black Angus Prime beef 250g mit unserer hausgemachten Kräuterschaumbutter überbacken, dazu Pommes frites und Grilltomate	27,90 €
Rumpsteak 250g Black Angus Prime beef mit gebratenen Zwiebeln & Champignons, gebackener Kartoffel, hausgemachter Sourcream, Kräuterbutter und Coleslaw	27,90 €
Rückensteak vom Holsteiner Landschwein mit gebratenen Zwiebeln & Champignons, gebackener Kartoffel, hausgemachter Sourcream, Kräuterbutter und Coleslaw	19,50 €
Zarte, saftige Mais-Hähnchenbrust vom Grill mit knackigem Pfannengemüse, gebackener Kartoffel, hausgemachter Sourcream, Kräuterbutter und Coleslaw	21,50 €

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



### *Nordseescholle Finkenwerder Art*

*gebraten, mit Speckstreifen, Petersilienkartoffeln  
und grünem Salat in Zitronen-Sahnedressing*

22,90 €

### *Bachforelle im Stück gebraten mit gerösteten Nüssen,*

*Zitrone, Petersilie und brauner Butter, dazu Salzkartoffeln  
und grüner Salat in Zitronen-Sahnedressing*

21,90 €

### *Gegrilltes Medaillon vom Norweger Fjordlachs*

*mit hausgemachter Orangenbutter, jungem Blattspinat  
und gebackener Kartoffel mit Sourcream*

27,50 €

### *Kartoffel-Gemüserösti*

*ein goldbraun gebackener Kartoffel-Gemüserösti  
mit gemischten Pilzen in Rahm und einem kleinen bunten Salat*

15,50 €

### *BBQ-Angus-Beefburger*

*mit Bacon, hausgemachter Zwiebelmarmelade, rauchig-süßer BBQ Sauce,  
gegrillter Ananas, knackiger Salat und Tomate,  
dazu Pommes frites und Limetten-Chili-Mayonnaise*

18,50 €

### *Großer Salatteller*

*marktfrische, knackige Salate mit Hausdressing, verschiedene Rohkost,  
frische Früchte, geröstete Kernen, frisches Baguette  
...mit gebackenem Knusper-Maishähnchenbrustfilet*

15,90 €

*...mit Lachsfiletstreifen*

16,50 €

*...mit Rindfleischstreifen, medium gegrillt*

16,50 €

*...mit 3 gegrillten Garnelen*

19,50 €

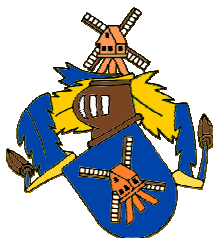
### *Großer Cäsar Salat*

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

12,90 €

*...zusätzlich mit gegrillter Maishähnchenbrust & Bacon*

15,90 €



## Desserts

### Crêpes a la Orange

frisch gebackener Crêpes mit 1 großen Kugel Vanilleeis  
und karamellisierten Orangenfilets

9,50 €

### Warmes Schokoladen Soufflé

mit flüssigem Kern, 1 Kugel Vanilleeis und Früchten garniert

9,50 €

### Klassische Crème Brûlée

mit frischer Vanilleschote aromatisiert,  
dazu hausgemachtes Himbeer-Sorbet

8,50 €

### Mandelcrumble

gebackene Mandelkekskrümel mit Fruchtkompott der Saison  
und hausgemachtem Tonkabohneneis

7,50 €

### Eis & Heiß

2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen und Schlagsahne

6,50 €

### Eis & Schoko

2 Kugeln Vanilleeis mit hausgemachter heißer Schokoladensauce  
und Schlagsahne

6,50 €

**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

1,90 €

1 Kugel Sorbet/hausgemachtes Eis nach Angebot

2,50 €

1 Portion Schlagsahne

1,00 €

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