

Empfehlungen der Woche

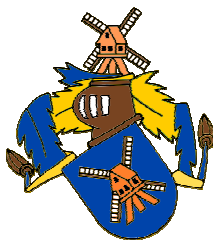
Roastbeef kalt, rosa gebraten,
mit hausgemachter Remouladensauce und Bratkartoffeln 18,50 €

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust,
mit Calvados-Rahmsauce, Selleriecreme, hausgemachtem Rotkohl
und Dauphinekartoffeln 24,50 €

Oldenburger Entenbraten,
eine halbe Bauernente mit kräftiger Entenbratenjus, glacierten Apfelspalten,
hausgemachtem Rotkohl und Kartoffelklößen 28,50 €

Zart geschmortes Hirschrahmgulasch
mit Champignons, hausgemachtem Rotkohl
und Spätzle 21,50 €

Gebratenes Seeteufelfilet,
mit Kirschtomaten, Kräutern und Petersilienkartoffelpüree 25,50 €



Suppen & Vorspeisen

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis

fruchtig, mit exotischen Gewürzen, Kokosmilch,
gerösteten Kernen und Öl

8,00 €

Wildkraftbrühe

mit Fleischklößchen und Gemüseinlage

8,90 €



Gratinierte Bruschetta mit Ziegenkäse

feinen Salaten und eingelegter Rotweinflege

9,50 €



Rote Bete Carpaccio

mit gerösteten Nüssen, Orangenfilets, Granatapfelkernen
und feinem Salat

9,50 €

Rindercarpaccio

mit feinen Salaten, Frenchdressing, Grana Padano

12,50 €

Drei gegrillte Riesengarnelen

auf jungem Blattspinat mit Kräuterschaumbutter gratiniert

13,50 €

Kleine Salate vorweg oder dazu

Grüner Salat in Zitronen-Sahnedressing

3,90 €

Großer gemischter Saisonsalat mit Hausdressing

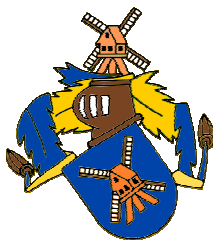
8,50 €

Kleiner gemischter Saisonsalat

4,90 €

Gurkensalat mit Zwiebeln & Dill

4,90 €



Hauptgerichte

Schweineschnitzel Wiener Art
mit Bratkartoffeln und grünem Salat in Zitronen-Sahnedressing
oder

15,90 €

Original Wiener Schnitzel vom norddeutschen Kalb

24,50 €

Züricher Rahmgeschnetzeltes

vom norddeutschen Kalb mit Champignons,
goldbraun gebackenem Kartoffelrösti
und grünem Salat in Zitronen-Sahnedressing

24,50 €

Geschmortes Kalbsbäckchen in kräftiger Schmorjus

mit buntem Sommergemüse und Kartoffel-Rahmpüree

25,50 €

Tip! Rumpsteak „Café de Paris“ von der Deutschen Färse 250g
mit unserer hausgemachten Kräuterschaumbutter überbacken,
dazu Pommes frites und Grilltomate

24,90 €

Rumpsteak 250g

Prime beef von der Deutschen Färse
mit gebratenen Zwiebeln & Champignons, gebackener Kartoffel,
hausgemachter Sourcream, Kräuterbutter und Coleslaw

24,90 €

Rückensteak vom Holsteiner Landschwein

mit gebratenen Zwiebeln & Champignons, gebackener Kartoffel,
hausgemachter Sourcream, Kräuterbutter und Coleslaw

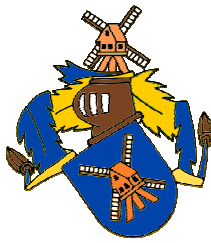
17,90 €

Zarte, saftige Mais-Hähnchenbrust vom Grill

mit knackigem Pfannengemüse, gebackener Kartoffel,
hausgemachter Sourcream, Kräuterbutter und Coleslaw

17,50 €

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



Nordseescholle Finkenwerder Art

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

19,90 €

Bachforelle im Stück gebraten mit gerösteten Nüssen,

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

19,90 €

Gegrilltes Medaillon vom Norweger Fjordlachs

mit hausgemachter Orangenbutter, jungem Blattspinat
und gebackener Kartoffel mit Sourcream

23,50 €



Kartoffel-Gemüserösti

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

14,90 €

BBQ-Angus-Beefburger

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

17,50 €

Großer Sommersalat

marktfrische, knackige Salate mit Hausdressing, verschiedene Rohkost,
frische Früchte, Spargel, geröstete Kernen, frisches Baguette
...mit gebackenem Buttermilch-Knusper-Hähnchenbrustfilet

14,50 €

...mit Lachsfiletstreifen

15,90 €

...mit Rindfleischstreifen, medium gegrillt

15,90 €

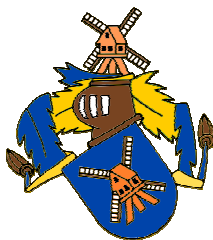
Großer Cäsar Salat

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

11,90 €

...zusätzlich mit gegrillter Maishähnchenbrust & Bacon

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

8,90 €

Klassische Crème Brûlée

mit frischer Vanilleschote aromatisiert,
dazu hausgemachtes Himbeer-Sorbet

7,90 €

Mandelcrumble

gebackene Mandelkekskrümel mit Fruchtkompott der Saison
und hausgemachtem Tonkabohneneis

6,90 €

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

1,80 €

1 Kugel Sorbet/hausgemachtes Eis nach Angebot

2,50 €

1 Portion Schlagsahne

0,80 €

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