

## Empfehlungen der Woche

### *Birnen, Bohnen und Speck*

gestovte Bohnen mit gekochten Birnen und Speck  
dazu Petersilienkartoffeln

16,50 €

### *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 €

## *Frische Pfifferlinge...*

### *Pfifferlinge in Rahm*

mit Kräuterrührei, Pellkartoffeln und grünem Salat in Zitronenrahm

18,50 €

### *Knusprig gebratenes Schweineschnitzel*

mit Pfifferlingen in Rahm, dazu Petersilienkartoffeln  
und ein grüner Salat in Zitronenrahm

25,50 €

### *Holsteiner Schweinefiletmedaillons*

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

28,50 €

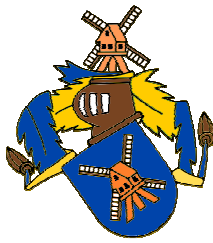
### *Zander Pfifferlinge*

gebratenes Zanderfilet mit Pfifferlingen in Speck und Zwiebeln, dazu Petersilien-  
Kartoffelpüree

29,50 €

Zum dazu bestellen:

Portion Pfifferlinge in Rahm oder gebraten mit Speck und Zwiebeln 9,50 €

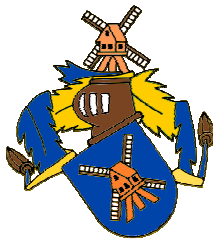


## Suppen & Vorspeisen

<i>Cremesuppe vom Hokkaidokürbis</i> fruchtig, mit exotischen Gewürzen, Kokosmilch, gerösteten Kernen und Öl	8,00 €
<i>Wildkraftbrühe</i> mit Fleischklößchen und Gemüseeinlage	8,90 €
 <i>Gratinierte Bruschetta mit Ziegenkäse</i> feinen Salaten und eingelegter Rotweifeige	9,50 €
 <i>Rote Bete Carpaccio</i> mit gerösteten Nüssen, Orangenfilets, Granatapfelkernen und feinem Salat	9,50 €
<i>Rindercarpaccio</i> mit feinen Salaten, Frenchdressing, Grana Padano	12,50 €
<i>Drei gegrillte Riesengarnelen</i> auf jungem Blattspinat mit Kräuterschaumbutter gratiniert	13,50 €

## Kleine Salate vorweg oder dazu

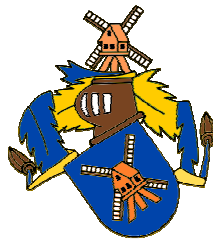
<i>Grüner Salat in Zitronen-Sahnedressing</i>	3,90 €
<i>Großer gemischter Saisonsalat mit Hausdressing</i>	8,50 €
<i>Kleiner gemischter Saisonsalat</i>	4,90 €
<i>Gurkensalat mit Zwiebeln &amp; Dill</i>	4,90 €



## Hauptgerichte

Schweineschnitzel Wiener Art mit Bratkartoffeln und grünem Salat in Zitronen-Sahnedressing oder Original Wiener Schnitzel vom norddeutschen Kalb	15,90 €  24,50 €
Züricher Rahmgeschnetzertes 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 €
<u>Tip!</u> 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 €

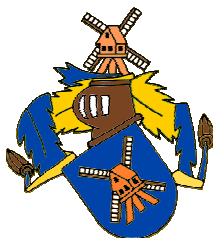
### *Großer Cäsar Salat*

*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-Eiscremefinden Sie in unserer Eiskarte!***