

Speisekarte



Unsere Empfehlung für den Herbst



Kürbiscremesuppe

Kürbiskerne, Kürbiskernöl & Sahne

6.50

Miesmuscheln // Vorspeisenportion

Rheinische Art mit Schwarzbrot & Butter

12.60

Miesmuscheln

Rheinische Art mit Schwarzbrot & Butter

17.80

Gänsebraten

aus Brust & Keule mit Orangensoße, Kartoffelklößen & Rotkohl

20.40

Hirschgulasch

mit Spätzle & Apfelkompott

18.60

Unsere Weinempfehlung zum Gänsebraten

2016 Cuvée

D.O.C // Trocken // Apulien // Italien



0,25l

6.50

0,75l

19.50



Vorspeisen

Krabbencocktail

von Grönlandshrimps, Cocktailsauce, Früchte, Spargelspitzen und Toast mit Butter

10.90

Norweger Räucherlachs

mit Honig- Senfsauce, Reibekuchen und Blattsalat mit Joghurtdressing

11.10

Rindfleischsuppe

mit Einlage und Bauernbrot

4.70



Tomatensuppe

mit Basilikum, Sellerie, Lauch und Bauernbrot

5.30

Gulaschsuppe

mit Rindfleisch, Champignons, Paprika, Zwiebeln und Bauernbrot

5.50

Frisch & Gesund

Salat "nach Art des Hauses"

mit Schinken- und Käsestreifen, Ei, Blattsalat, Paprika, Möhren, Gurke, Tomate, Joghurtdressing und Bauernbrot mit Kräuterbutter

11.60

Herbstsalat

mit gebratenen Garnelen, Blattsalat, Möhren, Gurke, Tomaten, Paprika, Kürbiskerne, Kürbisdressing und Bauernbrot mit Kräuterbutter

15.80

Salat Exotic

mit Hähnchenbrustfilet, Blattsalat, Möhren, Gurke, Tomaten, Paprika, Kiwi, Orange, Weintrauben, Joghurtdressing und Bauernbrot mit Kräuterbutter

15.60

Speisekarte

Unsere Fleischgerichte

Schnitzel "Wiener Art"	13.60
vom Schweinelachs mit Pommes frites und einem Beilagensalat	
Champignon- Rahmschnitzel	14.90
vom Schwein mit Kartoffelkroketten und einem Beilagensalat	
"Cordon Bleu"	14.90
Schnitzel vom Schwein gefüllt mit Käse und Kochschinken, Kartoffelkroketten und Salat	
"Lotsenteller"	17.70
drei Medaillons vom Schweinefilet mit Sauce Hollandaise, Brokkoli, Möhre, Romanesco, Zuckererbsen und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln ^{1,2,9}	
Rumpsteak	21.10
vom Argentinischen Weiderind mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat	
Rinderfilet	25.90
vom Argentinischen Weiderind mit Pfeffersauce, Pommes frites und Salat	

Unsere Fischspezialitäten

Fischteller "Götterswickerhamm"	22.10
Fjordlachs, Butterfisch, Kap- Seehecht, Zander, Grünschalmuschel, Hummerkrabbensauce und Noilly Prat Sauce, Salzkartoffeln und Salat	
Kutterscholle "Büsumer Art"	18.70
in Butter gebratene Kutterscholle mit Grönland Shrimps, Salzkartoffeln und Salat	
Forelle "Müllerin"	15.40
Sauerländer Bachforelle in Butter gebraten mit Salzkartoffeln und einem Beilagensalat	
Forelle "Schwarzwälder Art"	15.90
Sauerländer Bachforelle in Mandelbutter gebraten mit Salzkartoffeln und Salat	
"Fischer sin Pannfisch"	17.90
Streifen vom Rotbarsch mit Senfsauce, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Salat	
Steinbeißerfilet	20.60
mit Hummerkrabbensauce, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und einem Salat	
Schollenpfanne	17.90
Schollenfilets, Blattspinat, Shrimps mit Käse und Sauce Hollandaise überbacken und Salzkartoffeln	

Vegetarisch & Vegan


 Kürbisrisotto	14.30
mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl	
 Green-Mountain Burger	14.50
Erbsenpatty, Körnerbun, BBQ-Sauce, Gurke, Tomate, Blattsalat & Pommes	

Speisekarte


Für den kleinen Hunger

 Gebackener Camembert mit Bauernbrot, Butter, Salat und Pfirsich mit Preiselbeeren		9.60
"Strandläufer" Krabbenrührei mit Grönlandshrimps, Toast, Butter und Salat		11.70
"Archen-Toast" zwei Schweinefiletmedaillons mit Stangenspargel, Sauce Hollandaise, Toastbrot und Salat		12.40
"Röstzwiebel-Toast" kleines Rumpsteak mit geschmorten Zwiebeln, Toastbrot und Salat		14.90
Leberkäse mit Spiegelei, Bratensoße, Pommes frites und Salat		12.40
Heringstopf vom Matjeshering mit Apfel, Gurke, Zwiebel, saurem Rahm, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln ^{2,3}		11.40
Matjesfilet "Hausfrauen Art" mit einer Sahnesauce aus Apfel, Gurke und Zwiebeln, Speckkartoffeln und Salatgarnitur		11.40

Für unsere kleinen Gäste

"Biene Maja" kleines Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salat	8.20
"Moby Dick" Fischstäbchen mit Pommes frites und Salat	7.40
 "Klabautermann" drei Reibekuchen mit Apfelmus	7.00
Capri Sonne	1.00

Was Süßes zum Schluss

Kaiserschmarrn ^{1,2,9} Apfel- Mandel Kompott // Puderzucker // Beeren		7.50
Schokoladensoufflé ^{1,2,9} Puderzucker // Walnüsse // Vanilleeis // Karamellsoße		6.50
Apple Crumble ^{1,2,9} Apfel- Mandel Kompott // Vanilleeis // hausgemachte Streusel // Karamellsoße		6.10