

Speisekarte

Suppen und Salate

2.	Tomatenrahmsuppe mit Sahnehaube	7,20
3.	Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken	7,20
4.	Fischterrine mit Garnelen und Kräuterbaguette	11,40
5.	Krabbensuppe	8,00
8.	Cremige Blumenkohlsuppe mit Croutons und Röstzwiebeln	7,50
10.	Knackig frischer Salat mit Hausdressing	7,00
11.	Grüner Salat mit gebratenen Lammlachsen, Baked Beans, Bacon und Kräuterbaguette	23,50
30.	Großer gemischter Salatteller mit frischen Salaten der Saison und warmer Hähnchenbrust, Käse und Mais Kräuterbaguette	20,50
31.	Großer gemischter Salatteller mit frischen Salaten der Saison und gebratenem Lachs und Champignons, Kräuterbaguette	23,00
32.	"Frühlingszauber" grüne Salate, Apfel, gebackener Camembert, Preiselbeer -Vinaigrette und Kräuterbaguette	19,80

Preise in Euro/Zusatzstoffe und Allergene auf Nachfrage

Vegetarische Gerichte

- | | |
|--|-------|
| 21. Gemüse Bratkartoffelpfanne „Bauernart“
mit Sauce Hollandaise | 17,40 |
| 22. Saftiges Kohlrabi-Cordon-Bleu, gefüllt mit Ajvar, Kräutern und
würzigem Bergkäse, Backkartoffel mit Sour Creme,
frischer Salat | 21,00 |
| 23. Omelett mit gebratenen Champignons in der Pfanne serviert, dazu
grüner Salat und Kräuterbaguette | 16,20 |
| 24. Champignon-Blätterteig Pastete,
Blätterteig gefüllt mit Champignons und Frischkäse,
fein abgeschmeckt mit frischen Kräutern | 19,70 |
| 26. Spaghetti mit Grünkernbolognese, kleiner Salat | 16,80 |
| 27. 2 vegane Schnitzel mit Pilzrahm, Serviettenknödel und
einem grünen Salat | 22,50 |
| 28. "Puszta Pfanne"
Reis mit Grillgemüse und einem kleinen Salat | 17,40 |

Hausgemachte Spezialitäten

- | | |
|--|-------|
| 41. Frische Matjes nach „Hausfrauenart“ mit Bratkartoffeln | 19,20 |
| 42. Holsteiner Matjes mit grünen Bohnen, Speckstippe, Bratkartoffeln
und Remouladensöße | 19,80 |
| 43. Sauerfleisch mit Bratkartoffeln
und Remouladensöße | 19,20 |
| 44. Roastbeef rosa mit Bratkartoffeln und Remoulade | 25,80 |
| 45. „Farmer Omelett“ mit Bratkartoffeln, Schinkenwürfel,
Gewürzgurke | 17,40 |

Preise in Euro/Zusatzstoffe und Allergene auf Nachfrage

Das Beste vom Geflügel und Schweine (und Wiese)

- | | | |
|-----|---|-------|
| 33. | Kleines Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Champignons, Pommes und einem kleinen Salat | 19,20 |
| 35. | Kleines Hähnchen Cordon Bleu mit Gemüse, Sauce Hollandaise, Kroketten | 21,00 |
| 50. | Schnitzel „Jäger Art“ natur gebraten mit frischen Champignons, Zwiebeln, Pommes und einem kleinen Salat | 22,80 |
| 52. | Schnitzel „Mexiko“ natur gebraten mit fruchtig-würziger Paprikasoße, Pommes | 21,00 |
| 51. | Schnitzel Wiener Art mit Pommes und kleinem Salat | 22,20 |
| 53. | Schnitzel „Bauern Art“ paniert, mit Buttergemüse, Bratkartoffeln und Spiegelei | 23,40 |
| 54. | Cordon Bleu vom Schwein, Sauce Hollandaise, Gemüse, Kroketten | 24,60 |
| 55. | Schweinemedallions mit gebratenen Champignons, Soße Hollandaise, Kroketten und Salat | 24,00 |
| 56. | Schweinemedallions mit Pfefferrahmsauce, Bratkartoffeln, Gemüse | 24,00 |
| 63. | Zarte Hähnchenbrust natur gebraten, Buttergemüse, Bratkartoffeln | 22,20 |
| 79. | Medaillon Auflauf
saftige Schweinemedallions mit Champignonsoße und Käse überbacken, Baguette und gemischter Salat | 23,60 |

**Alle Schnitzel-Gerichte sind wahlweise
auch mit einem panierten, veganen Schnitzel erhältlich!**

Ein bisschen Frühling...

F1. Bärlauch-Penne mit Knoblauch, gebratenen Garnelen und Lachs	27,50
F2. Gebratene Maishähnchenbrust mit Bärlauchstampf und Kohlrabi-Karotten Gemüse	25,20
F3. Lamnbraten 48/70* mit Klößen oder wahlweise Bärlauchstampf, Speckbohnen	25,50
F4. Geschmorte Ente mit Rosenkohl, Rotkohl, wahlweise Klöße oder Semmelknödel halbe Ente (für 1 Person)	29,40
(mit Preiselbeeren gefüllte Frucht auf Wunsch mit Aufpreis)	
F5. 1 Rinderroulade mit Salzkartoffeln und Rotkohl	21,00
F6. Lammlachse (ca. 250 Gramm) mit würzigem Linsen-Spitzkohlsalat, Sour Creme und Kräuterbaguette	28,00

* 48 Stunden bei 70 Grad gegart

Freitagsangebot AUSSCHLIEßLICH AUF VORBESTELLUNG:

FÜR 4 PERSONEN

Frischer geflammt Lachs über heißer Flamme und kräftigem Buchenrauch gegart! Dazu reichen wir frisches Holzofenbrot, Dips, Gurkensalat und Kartoffelstampf. Tagespreis !

Preise in Euro/Zusatzstoffe und Allergene auf Nachfrage

Farmer Steaks

70.	Rumpsteak „Zum Farmer“	200 Gramm	31,80
		280 Gramm	36,80
71.	Cowboy Steak (200 Gramm) mit Champignon-Zwiebel-Gemüse		34,20
72.	Pfeffersteak (200 Gramm) Rumpsteak mit Pfeffersoße		33,00

Alle Steaks servieren wir mit kleinem Salat, knusprigem Baguette, Kräuterbutter und wahlweise Pommes oder einer gebackenen Kartoffel mit Sour Creme

78.	Farmer Steakpfanne Rindersteak, Schweinefilet und Hähnchenbrustfilet mit Champignons und Zwiebeln, Gemüse mit Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln		30,00
-----	---	--	-------

Preise in Euro/Zusatzstoffe und Allergene auf Nachfrage

Frisches aus dem Wasser

90. Schollenfilet in Eihülle gebraten, Mandelblättchen, Salzkartoffeln, Remoulade und ein kleiner Salat	23,40
92. Scholle Finkenwerder Art mit Speckstippe, Bratkartoffeln und kleinem Salat	30,00
93. Gebratenes Lachsfilet mit Spinat und Sauce Hollandaise, mit Käse überbacken dazu Salzkartoffeln	30,00
94. Zanderfilet knusprig gebraten, Buttergemüse, Bratkartoffeln	27,60
96. Gedünstetes Dorschfilet mit Senfsoße, Salzkartoffeln und grünem Salat	25,80
97. Seelachsfilet mit gebratenen Champignons, Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln und einem kleinen Salat	26,90
98. Backfisch mit Remoulade, Pommes und Salat	22,20
99. Forelle "Müllerin" oder "blau" mit Salzkartoffeln, Meerrettich, zerlassener Butter und grünem Salat	27,60

Preise in Euro/Zusatzstoffe und Allergene auf Nachfrage.

Speisekarte für unsere kleinen Gäste

K1	„Süße Sachen wie Beda Andersson sie mag“ 3 Reibekuchen oder 1 Pfannekuchen mit Apfelmus	5,40
K2	„Fischstäbchen nach Pettersson Art“ 3 hausgemachte Fischstäbchen mit Pommes, Ketchup und Mayo	6,60
K3	„Elsas paniertes Schweineschinken“ Schnitzel paniert, Gemüse, Kroketten, Sauce Hollandaise	7,80
K4	„Prillans Geschenk“ 1 Spiegelei mit Bratkartoffeln und frischen Gurken	6,00
K6	„Schmausen wie Gustavsson“ 3 hausgemachte Hähnchennuggets mit Pommes, Ketchup und Mayo	7,20
K7	Nudeln mit der „allerbesten Soße wie Findus sie mag“ (Tomatensoße)	6,00

Für die Namen der Gerichte haben wir uns von den wunderbaren Geschichten von Sven Nordquist inspirieren lassen! Copyright – Figuren und Namen stammen aus den Pettersson und Findus Büchern

Dessert

1 Kugel Eis	2,00
1 Portion Sahne	0,70
3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Kirschen	8,50
1 Crêpe mit 2 Kugeln Vanilleeis, heißen Kirschen, Sahne	8,50
2 Blaubeerpfannkuchen mit Vanillesoße	8,50
Warmes Schokotörtchen mit flüssigem Kern und Vanilleeis	8,50
Apple Crumble mit Vanilleeis	8,50
Crème Brûlée mit heißen Pflaumen	8,50

Heiß und Kalt

Pott Kaffee	3,50
Tasse Kaffee	2,50
Cappuccino	3,50
Espresso	3,00
Milchkaffee	3,50
Latte Macchiato	3,50
Heiße Schokolade mit Sahne	3,50
Glas Tee	3,00
Eiskaffee, Eisschokolade	5,00

Für Hafermilch berechnen wir einen Aufschlag von 0,50 Cent pro Getränk.
Auf Wunsch bereiten wir Ihre Kaffeespezialität mit lactosefreier Milch zu.
Für Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen sprechen Sie uns gerne an.

Getränke

Alkoholfreie Getränke:

Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,3	3,40	0,5	5,60
St. Michaelis Wasser	0,25	2,80	0,75	7,10
Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon	0,2	3,40		
Säfte und Schorlen (Orange, Apfel, Maracuja, Kirsche, Banane)	0,2	3,20	0,4	5,10
Landlustschorle (Holunder, Rhabarber, Rote Früchte, Johannisbeere)			0,33	3,30
Herkulaner Traubensaft rot und weiß (Traubensaft vom Weingut Schmitt in Guntersblum)			0,2	3,20

Biere vom Fass:

Herforder Premium Pils	0,3	3,40	0,5	5,50
Warsteiner Brewers Gold	0,3	3,50	0,5	5,60
König Ludwig dunkel	0,3	3,50	0,5	5,60

Flaschenbiere:

König Ludwig Weizen (hell, dunkel, alkoholfrei)	0,5	5,60		
Warsteiner alkoholfrei	0,33	3,60		
Malzbier	0,33	3,60		

Spirituosen und Brände:

Schnäpse	2 cl	2,50		
Whiskey	2 cl	2,90		
Prinz Obstbrände (Marille, Birne, Haselnuss, Himbeere, Kirsche)	2 cl	3,50		
Grappa	2 cl	3,20		
Sherry, Martini	5 cl	3,20		
Ramazotti Rosato mit Tonic, Aperol Spritz, Lillet Wild Berry				7,00