

Speisekarte

Suppen und Salate

2.	Tomatenrahmsuppe mit Sahnehaube	7,20
3.	Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken	7,20
4.	Fischterrinen mit Garnelen und Kräuterbaguette	11,40
5.	Krabbensuppe	8,00
6.	Kürbiscrèmesuppe	7,50
8.	Cremige Blumenkohlsuppe mit Croutons und Röstzwiebeln	7,50
10.	Knackig frischer Salat mit Hausdressing	7,00
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.	"Herbstfeuer" grüne Salate, Apfel, gebackener Camembert, Preiselbeeren und Kräuterbaguette	19,80
34.	Großer grüner Salat mit heiß geräucherter Entenbrust aus dem hauseigenen Räucherofen, Birne mit Walnuss und Käse überbacken, Preiselbeervinaigrette und Kräuterbaguette	25,00

Preise in Euro/Zusatzstoffe und Allergene auf Nachfrage

Vegetarische und vegane Gerichte

20.	Waldpilze geschmort mit Kartoffelstampf und grünem Salat	18,50
21.	Gemüse Bratkartoffelpfanne „Bauernart“ mit Sauce Hollandaise	18,90
22.	Saftiges Kohlrabi-Cordon-Bleu, gefüllt mit Ajvar, Kräutern und würzigem Bergkäse, Backkartoffel mit Sour Creme, frischer Salat	23,50
23.	Omelett mit gebratenen Champignons in der Pfanne serviert, dazu grüner Salat und Kräuterbaguette	16,70
24.	Champignon-Blätterteig Pastete, Blätterteig gefüllt mit Champignons und Frischkäse, fein abgeschmeckt mit frischen Kräutern	20,20
26.	Spaghetti mit Grünkernbolognese, kleiner Salat (vegan)	17,30
27.	2 vegane Schnitzel mit Pilzrahm, Serviettenknödel und einem grünen Salat (vegan)	23,00
28.	Gebackene Kürbispfanne gratiniert mit Kräuterbaguette	17,90

Hausgemachte Spezialitäten

40.	Bratheringe sauer eingelegt, mit Bratkartoffeln, Zwiebelringen und Remoulade	19,70
41.	Frische Matjes nach „Hausfrauenart“ mit Bratkartoffeln	19,70
42.	Holsteiner Matjes mit grünen Bohnen, Speckstippe, Bratkartoffeln und Remouladensoße	20,30
44.	Roastbeef rosa mit Bratkartoffeln und Remoulade	26,30
45.	„Farmer Omelett“ mit Bratkartoffeln, Schinkenwürfel, Gewürzgurke	17,90
46.	Sauerfleisch oder Entenkeule (kalt) mit Bratkartoffeln und Remoulade	19,70

Preise in Euro/Zusatzstoffe und Allergene auf Nachfrage

Das Beste vom Geflügel und Schweine

- | | |
|--|-------|
| 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 | 26,00 |
| 56. Schweinemedallions mit Pfefferrahmsauce, Bratkartoffeln, Gemüse | 26,00 |
| 63. Zarte Hähnchenbrust natur gebraten, Buttergemüse, Bratkartoffeln | 24,20 |
| 79. Medaillon Auflauf
saftige Schweinemedallions mit Champignonsoße und Käse überbacken,
Baguette und gemischter Salat | 25,60 |

Preise in Euro/Zusatzstoffe und Allergene auf Nachfrage

Herbst- und Winterspezialitäten

F1. Kräuter-Penne mit Knoblauch, gebratenen Garnelen und Lachs	27,50
F2. Gebratene Maishähnchenbrust mit überbackenem Kürbisgemüse und Pommes	25,20
F3. Labskaus mit Rollmops, Gewürzgurke, Rote Beete und 2 Spiegeleiern	18,60
F4. Geschmorte Ente mit Rosenkohl, Rotkohl und Klößen halbe Ente (für 1 Person) (mit Preiselbeeren gefüllte Frucht auf Wunsch mit Aufpreis)	29,40
F5. 1 Rinderroulade mit Salzkartoffeln und Rotkohl	22,00
F6. Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Salzkartoffeln, Rote Beete	23,00
F7. Wildbraten 48 /70* mit Rotkohl, Rosenkohl und Klößen (mit Preiselbeeren gefüllte Frucht auf Wunsch mit Aufpreis)	30,00
F8. Steckerrübenmus mit Tafelspitz, Kasseler, Kohlwurst und auf Wunsch Schweinebacke	22,10
F9. Entenbrust mit Rosenkohl, gebackenem Kürbisgemüse und Kroketten	30,50
F10. Grützwurst aus Hausschlachtereie mit Kartoffelstampf und Sauerkraut	19,00
F11. Wildgulasch mit böhmischen Knödeln, Rotkohl	25,00
F12. Kartoffel-Rosenkohl Pfanne mit Speckstippe, geräucherter Entenbrust und Soße Hollandaise	28,00
F13. Grünkohl mit Röstkartoffeln wahlweise süß, Kasseler, Schweinebacke und Kohlwurst	22,70

* 48 Stunden bei 70 Grad gegart

Preise in Euro/Zusatzstoffe und Allergene auf Nachfrage

Farmer Steaks

70.	Rumpsteak „Zum Farmer“	200 Gramm	33,80
		280 Gramm	38,80
71.	Cowboy Steak (200 Gramm) mit Champignon-Zwiebel-Gemüse		36,20
72.	Pfeffersteak (200 Gramm) Rumpsteak mit Pfeffersoße		35,00

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		31,00
-----	---	--	-------

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 |
| 91. Gebratenes Saiblings Filet mit Kräuter-Kartoffelstampf und einem kleinen Salat | 27,60 |
| 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 |
| 100. Frisch geräuchertes Saiblings Filet (lauwarm) mit Salzkartoffeln und Petersilienkartoffeln und grünem Salat | 25,80 |

**Freitagsangebot AUSSCHLIEßLICH AUF VORBESTELLUNG:
FÜR 4 PERSONEN**

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

T

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 paniierter 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 Pflaumen	8,50
1 Crêpe mit 2 Kugeln Vanilleeis, heißen Pflaumen, 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	3,80
Espresso	3,20
Milchkaffee	3,50
Latte Macchiato	3,50
Heiße Schokolade mit Sahne	3,50
Glas Tee	3,00
Eiskaffee, Eisschokolade	6,50

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	3,70	0,5	5,90
St. Michaelis Wasser	0,25	3,10	0,75	7,90
Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon	0,2	3,70		
Säfte und Schorlen	0,2	3,50	0,4	5,40
(Orange, Apfel, Maracuja, Kirsche, Banane)				
Landlustschorle			0,33	3,70
(Holunder, Rhabarber, Rote Früchte, Johannisbeere)				
Herkulaner Traubensaft rot und weiß			0,2	3,50
(Traubensaft vom Weingut Schmitt in Guntersblum)				

Biere vom Fass:

Herforder Premium Pils	0,3	3,70	0,5	5,90
Warsteiner Brewers Gold	0,3	3,80	0,5	5,90
König Ludwig dunkel	0,3	3,80	0,5	5,90

Flaschenbiere:

König Ludwig Weizen	0,5	5,90
(hell, dunkel oder alkoholfrei)		
Warsteiner alkoholfrei	0,33	3,90

Spirituosen und Brände:

Schnäpse	2 cl	2,70		
Whiskey	2 cl	3,20		
Prinz Obstbrände	2 cl	3,70		
(Marille, Birne, Haselnuss, Himbeere, Kirsche)				
Grappa	2 cl	3,50		
Sherry, Martini	5 cl	3,50		
Ramazotti Rosato mit Tonic, Aperol Spritz, Lillet Wild Berry				7,00

Weißweine

Gunter Blumer

Riesling trocken

0,2 5,90

fließender Duft, pfiffiges Säurespiel,
schöne Rieslingfrucht macht einfachste Gerichte
zum genussvollen Erlebnis

1,0 25,50

Guntersblumer

Grauer Burgunder trocken

0,2 5,90

überzeugendes Bukett, Aromen von Birne und
Ananas, jugendlicher belebender Charakter, frischer Weintyp

1,0 25,50

Guntersblumer

Chardonnay trocken

0,2 5,70

feinduftig mit bemerkenswertem Nuancenreichtum
köstlicher Begleiter zu Fischgerichten

0,75 25,50

Guntersblumer

Rivaner halbtrocken

0,2 5,90

verlockender Duft, toller Geschmack,
äußerst magenfreundlich durch seine geringe Säure

1,0 25,50

Guntersblumer

Müller-Thurgau mild

0,2 5,70

frisch und schmissig, Jugend und Frische

1,0 26,50

Guntersblumer Autental

Huxelrebe Kabinett mild

0,2 5,60

feine Aromen, pikante Traubenfrucht,
perfektes Säurespiel

0,75 25,50

Weißherbste / Rosèweine

Guntersblumer

Spätburgunder Weißherbst halbtrocken

0,2 5,50

schlank, flott, lecker

1,0 26,50

Guntersblumer

Schwarzriesling Weißherbst feinherb

0,2 5,50

strahlendes Apricot im Glas,

0,75 24,50

wunderbar leicht und lecker

König Gunters Tafeltrunk

Spätburgunder Weißherbst lieblich

0,2 5,50

leckere, zarte Süße die begeistert

0,75 24,50

angenehm für Jung und Alt

Rotweine

Gunterblumer

Merlot trocken

0,2 5,90

florale Duftfülle, vollmundig, perfekt zu Fleischgerichten

1,0 26,50

Guntersblumer

Dornfelder halbtrocken

0,2 5,50

harmonisch, samtig, keine störenden Tannine,

1,0 25,50

ein weicher Roter, hervorragend zu Fleischgerichten

Guntersblumer

Schwarzriesling feinherb

0,2 6,10

angenehme zarte Süße, glatter Körper

0,75 24,50

muntere Leichtigkeit, zu Wildgerichten oder in geselliger Runde

Guntersblumer Vögelsgärten

Dornfelder mild

0,2 5,50

Duft und Geschmack erinnern an Waldbeeren

0,75 24,50

gerbstoffarm, ein lieblicher Roter, auch gekühlt ein Genuss

Perlweine und Sekt

Schloss Secco	0,2	6,20
sprudelnde Frische, an heißen Sommertagen erfrischend	0,75	24,50
Schloss Flirt	0,2	6,20
quirlig, schlank und anregend gut gekühlt genießen	0,75	24,50
Winzersekt		
Riesling trocken	0,75	34,50
prickelnd und vollmundig in der Flasche vergoren und von Hand gerüttelt		
Riesling trocken	0,2	6,90
Pikkolo		
Scheurebe lieblich	0,2	6,90
Pikkolo		