

Speisekarte

Suppen und Salate

| | |
|---|------------|
| 2. Tomatenrahmsuppe mit Sahnehaube (G) | 5,60 Euro |
| 3. Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken(A) | 5,80 Euro |
| 4. Fischterriner mit Kräuterbaguette (A,B,G) | 9,00 Euro |
| 5. Spargelsuppe mit Fleischklößchen | 5,50 Euro |
| 10. Knackig frischer Salat mit Hausdressing (2,C,G) | 5,50 Euro |
| 30. Großer gemischter Salatteller mit frischen Salaten der Saison und Lammlachs, Baked Beans, gebackener Schafskäse (2,G) und Kräuterbaguette | 17,50 Euro |
| 31. Großer gemischter Salatteller mit frischen Salaten der Saison und gebratenem Lachsfilet und Champignons, Kräuterbaguette | 15,50 Euro |

Vegetarische Gerichte

| | |
|--|------------|
| 21. Gemüse Bratkartoffelpfanne „Bauernart“ mit Sauce Hollandaise | 11,50 Euro |
| 22. Saftiges Kohlrabi-Cordon-Bleu, gefüllt mit Ajvar, Kräutern und würzigem Bergkäse, Backkartoffel mit Sour Creme, frischer Salat (A,C) | 14,50 Euro |
| 23. Omelett mit gebratenen Champignons in der Pfanne serviert, dazu grüner Salat und Kräuterbaguette | 11,00 Euro |
| 24. Champignon-Blätterteig Pastete, Blätterteig gefüllt mit Champignons und Frischkäse, fein abgeschmeckt mit frischen Kräutern (A,G) | 14,50 Euro |
| 26. Spaghetti mit Grünkernbolognese, kleiner Salat (A,1) | 11,50 Euro |

Hausgemachte Spezialitäten

| | |
|--|------------|
| 40. Bratheringe sauer eingelegt, mit Bratkartoffeln, Zwiebelringen, Remoulade (2,C,J) | 13,00 Euro |
| 41. Matjestopf nach „Hausfrauenart“ mit Bratkartoffeln (2,C,J) | 13,00 Euro |
| 42. Holsteiner Matjes mit grünen Bohnen, Speckstippe, Bratkartoffeln und Remouladensoße (2,C,I) | 14,00 Euro |
| 43. Entenkeule in Sauer mit Bratkartoffeln und Remouladensoße (2,C,G,I) | 14,00 Euro |
| 44. Roastbeef rosa(kalt) mit Bratkartoffeln und Remoulade | 18,00 Euro |
| 45. „Farmeromelett“ mit Bratkartoffeln, Schinkenwürfel, Gewürzgurke (2) | 11,50 Euro |

Das Beste vom Geflügel und Schweine

| | |
|---|------------|
| 33. Kleines Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Champignons, Pommes und einem kleinen Salat (2,C,G) | 12,50 Euro |
| 35. Kleines Hähnchen Cordon Bleu mit Gemüse, Sauce Hollandaise, Kroketten (A,C,G) | 13,50 Euro |
| 50. Schnitzel „Jägerart“ natur gebraten mit frischen Champignons, Zwiebeln, Pommes und einem kleinen Salat (A) | 15,00 Euro |
| 52. Schnitzel „Mexiko“ natur gebraten mit fruchtig-würziger Paprikasoße, Pommes (2) | 15,00 Euro |
| 51. Schnitzel Wiener Art mit Pommes und kleinem Salat | 15,00 Euro |
| 53. Schnitzel „Bauern Art“ paniert, mit Buttergemüse, Bratkartoffeln und Spiegelei (A) | 15,00 Euro |
| 54. Cordon Bleu vom Schwein, Sauce Hollandaise, Gemüse, Kroketten (A,C,G) | 16,50 Euro |

| | |
|---|------------|
| 56. Schweinemedallions mit Pfefferrahmsoße, Bratkartoffeln, Gemüse (A,G) | 17,00 Euro |
| 57. Geschmorte Entenbrust mit Rotkohl, Kroketten und gefüllter Frucht | 18,00 Euro |
| 58. Geschmorte Lammkeule mit Speckbohnen und Kartoffelklößen | 14,50 Euro |
| 63. Zarte Hähnchenbrust natur gebraten, Buttergemüse, Bratkartoffeln (A) | 15,00 Euro |

Farmer Steaks

| | | |
|--|-----------|------------|
| 70. Rumpsteak „Zum Farmer“ | 200 Gramm | 23,50 Euro |
| | 280 Gramm | 26,50 Euro |
| 71. Cowboy Steak (200 Gramm) mit Champignon-Zwiebel-Gemüse | | 25,50 Euro |
| 72. Pfeffersteak (200 Gramm) Rumpsteak mit Pfeffersoße | | 24,50 Euro |
| 73. Lammlachs (220 Gramm) | | 24,50 Euro |

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

| | |
|---|------------|
| 78. Farmer Steakpfanne Rumpsteak, Schweinefilet und Hähnchenbrustfilet mit Champignons und Zwiebeln, Gemüse mit Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln (G,C,I) | 20,50 Euro |
|---|------------|

Spargelkarte

Frischer deutscher Spargel

mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter und Sauce Hollandaise

| | |
|---|------------|
| S1 pur | 13,50 Euro |
| S2 mit holsteiner Schinken | 21,50 Euro |
| S3 mit gebratenem Lachs und Räucherlachs | 22,50 Euro |
| S4 mit Rumpsteak (150 Gramm) | 24,50 Euro |
| S5 mit Rührei | 18,00 Euro |
| S6 mit Schweineschnitzel paniert oder natur | 19,50 Euro |
| S7 überbacken mit Kochschinken, Sauce Hollandaise, gratiniert | 21,00 Euro |

Frisches aus dem Meer

| | |
|--|------------|
| 90. Schollenfilet in Eihülle gebraten, Mandelblättchen, Salzkartoffeln, Remoulade und ein kleiner Salat (2,C,G,I,A) | 16,50 Euro |
| 92. Scholle Finkenwerder Art mit Speckstippe, Bratkartoffeln und kleinem Salat (A) | 18,00 Euro |
| 93. Gebratenes Lachsfilet mit Spinat und Sauce Hollandaise, mit Käse überbacken dazu Salzkartoffeln (A,C,G,I) | 19,00 Euro |
| 94. Zanderfilet knusprig gebraten, Buttergemüse, Bratkartoffeln (A,G) | 19,00 Euro |
| 97. Seelachsfilet mit gebratenen Champignons, Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln und einem kleinen Salat (2,A,G) | 17,00 Euro |

Speisekarte für unsere kleinen Gäste

| | |
|---|-----------|
| K1 „Süße Sachen wie Beda Andersson sie mag“ | |
| 3 Reibekuchen oder 1 Pfannekuchen mit Apfelmus | 4,50 Euro |
| K2 „Fischstäbchen nach Pettersson Art“ | |
| 3 hausgemachte Fischstäbchen mit Pommes, Ketchup und Mayo | 5,10 Euro |
| K3 „Elsas paniertes Schweineschinken“ | |
| Schnitzel paniert, Gemüse, Kroketten, Sauce Hollandaise | 6,50 Euro |
| K4 „Prillans Geschenk“ | |
| 1 Spiegelei mit Bratkartoffeln und frischen Gurken | 4,80 Euro |
| K6 „Schmausen wie Gustavsson“ | |
| 3 hausgemachte Hähnchennuggets mit Pommes, Ketchup und Mayo | 5,20 Euro |
| K7 Nudeln mit der „allerbesten Soße wie Findus sie mag“ (Tomatensoße) | 4,80 Euro |

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.