

Speisekarte

Suppen und Salate

2. Tomatenrahmsuppe mit Sahnehaube (G)	5,60 Euro
3. Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken(A)	5,80 Euro
4. Fischterrinen mit Kräuterbaguette (A,B,G)	9,00 Euro
5. Kürbiscremesuppe	5,10 Euro
10. Knackig frischer Salat mit Hausdressing (2,C,G)	5,50 Euro
30. Großer gemischter Salatteller mit frischen Salaten der Saison und warmer Hähnchenbrust, Bacon, geschmorte Apfelscheiben mit Preiselbeeren und Tete du mont Käse (2,G) Kräuterbaguette	14,50 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. Steckrübenmus mit Tafelspitz, Kasseler und Kohlwurst	13,00 Euro
45. „Farmeromelett“ mit Bratkartoffeln, Schinkenwürfel, Gewürzgurke (2)	11,50 Euro
46. Grünkohl mit Röstkartoffeln, Kohlwurst, Schweinebacke und Kasseler	15,50 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

55. Hähnchenbrust natur gebraten, mit Kürbis-Kartoffel-Stampf und Apfel-Zwiebelsoße	14,50 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. Wildbraten mit Rotkohl und Rosenkohl, Salzkartoffeln und gefüllter Frucht	19,00 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. Rinderhüftsteak (250 Gramm) mit Kürbiskartoffelstampf, Petersilienpesto Röstzwiebeln und einem kleinen Salat		24,00 Euro

Alle Steaks (außer 73) 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

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.

