

Speisekarte

Suppen und Salate

- | | | |
|-----|--|-------|
| 2. | Tomatenrahmsuppe mit Sahnehaube (G) | 5,80 |
| 3. | Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken(A) | 5,80 |
| 4. | Fischterriner mit Kräuterbaguette (A,B,G) | 9,00 |
| 5. | Krabbensuppe | 6,10 |
| 8. | Spargelcremesuppe | 5,70 |
| 10. | Knackig frischer Salat mit Hausdressing (2,C,G) | 6,00 |
| 30. | Großer gemischter Salatteller mit frischen Salaten der Saison und warmer Hähnchenbrust, Käse und Mais (2,G) | |
| | Kräuterbaguette | 16,50 |
| 31. | Großer gemischter Salatteller mit frischen Salaten der Saison und gebratenem Bachsaiblingsfilet und Champignons, | |
| | Kräuterbaguette | 17,50 |
| 32. | "Sommernachtstraum" | |
| | grüne Salate, frische Früchte, Hähnchenbrustfilet, Tete du Mont, Kräuterbaguette | 16,50 |

Vegetarische Gerichte

- | | | |
|-----|--|-------|
| 21. | Gemüse Bratkartoffelpfanne „Bauernart“ mit Sauce Hollandaise | 13,50 |
| 22. | Saftiges Kohlrabi-Cordon-Bleu, gefüllt mit Ajvar, Kräutern und würzigem Bergkäse, Backkartoffel mit Sour Creme, frischer Salat (A,C) | 16,50 |
| 23. | Omelett mit gebratenen Champignons in der Pfanne serviert, dazu grüner Salat und Kräuterbaguette | 13,50 |
| 24. | Champignon-Blätterteig Pastete, Blätterteig gefüllt mit Champignons und Frischkäse, fein abgeschmeckt mit frischen Kräutern (A,G) | 15,50 |
| 26. | Spaghetti mit Grünkernbolognese, kleiner Salat (A,1) | 13,00 |
| 27. | Spaghetti mit Zoodles, frische Tomaten und Mandelsoße | 13,00 |

Preise in Euro/Zusatzstoffe und Allergene auf Nachfrage

Hausgemachte Spezialitäten

- | | | |
|-----|---|-------|
| 40. | Bratheringe sauer eingelegt, mit Bratkartoffeln, Zwiebelringen, Remoulade (2,C,J) | 15,00 |
| 41. | Matjestopf nach „Hausfrauenart“ mit Bratkartoffeln (2,C,J) | 15,00 |
| 42. | Holsteiner Matjes mit grünen Bohnen, Speckstippe, Bratkartoffeln und Remouladensoße (2,C,I) | 15,00 |
| 43. | Sauerfleisch mit Bratkartoffeln und Remouladensoße (2,C,G,I) | 15,00 |
| 44. | Roastbeef rosa mit Bratkartoffeln und Remoulade | 20,50 |
| 45. | „Farmer Omelett“ mit Bratkartoffeln, Schinkenwürfel, Gewürzgurke (2) | 13,50 |

Das Beste vom Geflügel und Schweine

- | | | |
|-----|---|-------|
| 33. | Kleines Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Champignons, Pommes und einem kleinen Salat (2,C,G) | 16,00 |
| 35. | Kleines Hähnchen Cordon Bleu mit Gemüse, Sauce Hollandaise, Kroketten (A,C,G) | 16,50 |
| 50. | Schnitzel „Jäger Art“ natur gebraten mit frischen Champignons, Zwiebeln, Pommes und einem kleinen Salat (A) | 19,00 |
| 52. | Schnitzel „Mexiko“ natur gebraten mit fruchtig-würziger Paprikasoße, Pommes (2) | 17,50 |
| 51. | Schnitzel Wiener Art mit Pommes und kleinem Salat | 18,00 |
| 53. | Schnitzel „Bauern Art“ paniert, mit Buttergemüse, Bratkartoffeln und Spiegelei (A) | 19,50 |
| 54. | Cordon Bleu vom Schwein, Sauce Hollandaise, Gemüse, Kroketten (A,C,G) | 20,50 |

Preise in Euro/Zusatzstoffe und Allergene auf Nachfrage

56. Schweinemedallions mit Pfefferrahmsauce, Bratkartoffeln, Gemüse (A,G)	20,00
63. Zarte Hähnchenbrust natur gebraten, Buttergemüse, Bratkartoffeln (A)	18,50
79. Medaillon Auflauf saftige Schweinemedallions mit Champignonsoße und Käse überbacken, Baguette und gemischter Salat	18,00

Frischer Frühling

F1. Bärlauch-Penne mit Knoblauch, gebratenen Garnelen und Bachsaiblingsfilet	23,00
F2. Gebratene Maishähnchenbrust mit Bärlauchstampf, frischen Möhrchen und Kohlrabi Gemüse	20,00
F3. Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Salzkartoffeln, Rote Beete	17,00
F5. Lamnbraten aus der Keule mit Speckbohnen und Klößen	19,00

Frischer deutscher Spargel mit:

S1. Salzkartoffeln, zerlassener Butter und SC. Hollandaise und	16,00
S2. Holsteiner Katenschinken	24,50
S3. gebratenem Lachs und hausgebeiztem Lachs	28,00
S4. Rumpsteak (ca. 180 Gramm)	28,50
S5. Rührei	19,50
S6. Schnitzel natur oder paniert	24,50
S7. Spargel mit Kochschinken, Hollandaise und Käse überbacken, Salzkartoffeln	23,00

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 Bärlauch-Kartoffelstampf.

Tagespreis!

Farmer Steaks

70. Rumpsteak „Zum Farmer“	200 Gramm	26,50
	280 Gramm	29,50
71. Cowboy Steak (200 Gramm) mit Champignon-Zwiebel-Gemüse		28,50
72. Pfeffersteak (200 Gramm)Rumpsteak mit Pfeffersoße		27,50

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 Rindersteak, Schweinefilet und Hähnchenbrustfilet mit Champignons und Zwiebeln, Gemüse mit Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln (G,C,I)		24,00
---	--	-------

Frishes aus dem Wasser

90.	Schollenfilet in Eihülle gebraten, Mandelblättchen, Salzkartoffeln, Remoulade und ein kleiner Salat (2,C,G,I,A)	19,50
92.	Scholle Finkenwerder Art mit Speckstippe, Bratkartoffeln und kleinem Salat (A)	24,00
93.	Gebratenes Lachsfilet mit Spinat und Sauce Hollandaise, mit Käse überbacken dazu Salzkartoffeln (A,C,G,I)	25,00
94.	Zanderfilet knusprig gebraten, Buttergemüse, Bratkartoffeln (A,G)	22,00
96.	Gedünstetes Dorschfilet mit Senfsoße, Salzkartoffeln und grünem Salat	21,00
97.	Seelachsfilet mit gebratenen Champignons, Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln und einem kleinen Salat (2,A,G)	22,00
98.	Backfisch mit Remoulade, Pommes und Salat	17,50
99.	Forelle "Müllerin" oder "blau" mit Salzkartoffeln, Meerrettich, zerlassener Butter und grünem Salat	23,00

Speisekarte für unsere kleinen Gäste

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

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

.Preise in Euro/Zusatzstoffe und Allergene auf Nachfrage

Dessert

1 Kugel Eis	1,50
2 Kugeln Eis mit Sahne und Smarties	3,50
Gemischtes Eis mit Sahne	4,50
3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Kirschen oder heißen Himbeeren	6,50
1 Crêpe mit 2 Kugeln Vanilleeis, heißen Kirschen, Sahne.	7,50
Nussknacker	
Walnuss- und Schokoladeneis mit Sahne, Schokosoße und Walnusstückchen	6,50
Schwedenbecher	
Vanille- und Schokoeis, Apfelmus, Eierlikör, Sahne	6,50
Crème Brûlée mit frischem Obst	7,00

Heiß und Kalt

Pott Kaffee	3,50
Tasse Kaffee	2,50
Cappuccino	3,50
Espresso	2,70
Milchkaffee	3,50
Latte Macchiato	3,50
Heiße Schokolade mit Sahne	3,50
Glas Tee	3,00
Eiskaffee, Eisschokolade	4,00

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	3,20
	0,5	4,60
St. Michaelis Wasser	0,25	2,80
	0,75	7,10
Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon	0,2	3,20
Säfte und Schorlen	0,2	3,20
	0,4	5,10
(Orange, Apfel, Maracuja, Kirsch, Banane)		
Landlustschorle	0,33	3,30
(Holunder, Rhabarber, Rote Früchte, Johannisbeere)		
Herkulaner Traubensaft rot und weiß	0,2	3,20
(Traubensaft vom Weingut Schmitt in Guntersblum)		
Biere vom Fass:		
Herforder Premium Pils	0,3	3,20
	0,5	4,90
Warsteiner Brewers Gold	0,3	3,30
	0,5	5,00
König Ludwig dunkel	0,3	3,30
	0,5	5,00
Flaschenbiere:		
Warsteiner Pilsner 2,0% alk.	0,33	3,40
König Ludwig Weizen	0,5	4,60
(hell, dunkel, alkoholfrei)		
Warsteiner alkoholfrei	0,33	3,30
Malzbier	0,33	3,30
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