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
6.	Kürbiscremesuppe	7,50
8.	Cremige Blumenkohlsuppe mit Croutons und Röstzwiebeln	7,50
9.	Gulaschsuppe klein	7,50
	als Terrine mit Kräuterbaguette	11,50
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, Mirabellen-Chutney und Kräuterbaguette	25,00

Preise in Euro/Zusatzstoffe und Allergene auf Nachfrage
Für **GLUTENFREIE** Alternativen sprechen Sie uns gerne an!

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	20,20
41.	Frische Matjes nach „Hausfrauenart“ mit Bratkartoffeln	20,20
42.	Holsteiner Matjes mit grünen Bohnen, Speckstippe, Bratkartoffeln und Remouladensoße	20,80
43.	Heiß geräucherte Entenbrust (kalt) aus dem hauseigenen Räucherofen, mit Bratkartoffeln und Remoulade	26,80
44.	Roastbeef rosa mit Bratkartoffeln und Remoulade	26,80
45.	„Farmer Omelett“ mit Bratkartoffeln, Schinkenwürfel, Gewürzgurke	18,40
46.	Sauerfleisch mit Bratkartoffeln und Remoulade	20,20

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.	Schweinemedaillons mit gebratenen Champignons, Soße Hollandaise, Kroketten und Salat	26,00
56.	Schweinemedaillons mit Pfefferrahmsoße, Bratkartoffeln, Gemüse	26,00
63.	Zarte Hähnchenbrust natur gebraten, Buttergemüse, Bratkartoffeln	24,20
79.	Medaillon Auflauf saftige Schweinemedaillons mit Champignonsoße und Käse überbacken, Baguette und gemischter Salat	25,60

Alle Schnitzel können wir Ihnen auf Wunsch glutenfrei zubereiten!

Preise in Euro/Zusatzstoffe und Allergene auf Nachfrage

Herbst- und Winterspezialitäten

F1.	Kräuter-Penne mit Knoblauch, gebratenen Garnelen und Lachs	27,50
F2.	Geschmorte Ochsenbäckchen mit Kartoffelstampf Pilz-Topping und einem grünen Salat	25,00
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)	26,50
F5.	1 Rinderroulade mit Salzkartoffeln und Rotkohl	22,00
F7.	Wildbraten **48/70*** mit Rotkohl, Rosenkohl und Klößen (mit Preiselbeeren gefüllte Frucht auf Wunsch mit Aufpreis)	30,00
F8.	Steckrübenmus mit Tafelspitz, Kasseler, Kohlwurst und auf Wunsch Schweinebacke	22,50
F9.	Entenbrust mit Rosenkohl, Rotkohl und Kroketten	31,00
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
Für **GLUTENFREIE** Alternativen sprechen Sie uns gerne an!

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
Für **GLUTENFREIE** Alternativen sprechen Sie uns gerne an!

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.	Rotbarschfilet 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

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

Preise in Euro/Zusatzstoffe und Allergene auf Nachfrage
Für **GLUTENFREIE** Alternativen sprechen Sie uns gerne an!

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 panierter 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

Preise in Euro/Zusatzstoffe und Allergene auf Nachfrage
Für **GLUTENFREIE** Alternativen sprechen Sie uns gerne an!

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
Trifle von der Mirabelle mit Zimt und Spekulatius	8,50
Apple Crumble mit Vanilleeis	8,50
Creme Brúleé mit heißen Pflaumen	8,50
Herbstliches Mirabellen-Tiramisu	8,50

Heiß und Kalt

Pott Kaffee	4,00
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 Inhaltstoffen 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	3,80	0,4	6,00
(Orange, Apfel, Maracuja, Kirsch, Banane)				
Landlustschorle			0,33	3,80
(Holunder, Rhabarber, Rote Früchte, Johannisbeere				
Herkulaner Traubensaft rot und weiß			0,2	3,60
(Traubensaft vom Weingut Schmitt in Guntersblum)				

Biere vom Fass:

Herforder Premium Pils	0,3	3,80	0,5	6,00
König Ludwig dunkel	0,3	3,90	0,5	6,00

Flaschenbiere:

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

JETZT NEU BEI UNS

Lammsbräu glutenfreies Bier	0,33	3,90
Lammsbräu glutenfrei alkoholfrei	0,33	3,90
Lammsbräu glutenfrei Alster	0,33	3,90

Spirituosen und Brände

Schnäpse	2 cl	2,70
Whiskey	2 cl	3,20

WILD OBSTBRÄNDE 2 cl 3,50

6-Ender, die milden Goldbrände, unglaublich fruchtig und mild aus dem Schwarzwald

Scheibels Moorbirne 2 cl 7,00

rauchig und leicht torfig im Geschmack

Grappa	2 cl	3,50
Sherry, Martini	5 cl	3,50

Ramazotti Rosato mit Tonic, Aperol Spritz, Lillet Wild Berry,
Sarti Spritz 7,00

Weißweine

Gunter Blumer		
Riesling trocken	0,2	5,90
fließender Duft, pfiffiges Säurespiel,	1,0	25,50
schöne Rieslingfrucht macht einfachste Gerichte		
zum genussvollen Erlebnis		
Guntersblumer		
Grauer Burgunder trocken	0,2	5,90
überzeugendes Bukett, Aromen von Birne und	1,0	25,50
Ananas, jugendlicher belebender Charakter, frischer Weintyp		
Guntersblumer		
Chardonnay trocken	0,2	5,70
feinduftig mit bemerkenswertem Nuancenreichtum	0,75	25,50
köstlicher Begleiter zu Fischgerichten		
Guntersblumer		
Rivaner halbtrocken	0,2	5,90
verlockender Duft, toller Geschmack,	1,0	25,50
äußerst magenfreundlich durch seine geringe Säure		
Guntersblumer		
Müller-Thurgau mild	0,2	5,70
frisch und schmissig, Jugend und Frische	1,0	26,50
Guntersblumer Auental		
Huxelrebe Kabinett mild	0,2	5,60
feine Aromen, pikante Traubenfrucht,	0,75	25,50
perfektes Säurespiel		

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	0,75	24,50
gut gekühlt genießen		
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		

Entdecken Sie Genuss neu mit

unseren alkoholfreien Lieblingen

"Eine Haltung, ein Gefühl, ein Erlebnis!
Lebendig und kompromisslos echt!"*

Lúvo - ein feinperliger Streuobstwiesensecco von der Schwarzwaldbrennerei WILD mit 0 %vol. Alkoholgehalt Quitte trifft Holunderblüte	0,1	4,90
Sauvignon Blanc vom Weingut Schmitt in Guntersblum	0,2	5,90
Roséwein vom Weingut Schmitt in Guntersblum	0,2	5,90
Maracuja Spritz - fruchtige Maracuja trifft spritzigen alkoholfreien Sekt	0,2	6,50
Wild Virgin - die pure Freiheit im Glas Orangen Aperitivo inspiriert vom italienischen Original serviert mit Tonic und Orange	0,2	7,00

*Zitat Schwarzwaldbrennerei Wild