

Speisekarte

Suppen und Salate

- | | | |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 2. | Tomatenrahmsuppe mit Sahnehaube | 5,80 |
| 3. | Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken | 5,80 |
| 4. | Fischterriner mit Kräuterbaguette | 9,00 |
| 5. | Krabbensuppe | 6,10 |
| 10. | Knackig frischer Salat mit Hausdressing | 6,00 |
| 30. | Großer gemischter Salatteller mit frischen Salaten der Saison und warmer Hähnchenbrust, Käse und Mais
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 | 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 | 15,50 |
| 26. | Spaghetti mit Grünkernbolognese, kleiner Salat | 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 15,00

Die frischen Matjes sind da!!!

41. Frische Matjes nach „Hausfrauenart“ mit Bratkartoffeln 16,00

42. Holsteiner Matjes mit grünen Bohnen, Speckstippe, Bratkartoffeln
und Remouladensöße 16,50

M1. Schwedische Matjesröllchen
frische Matjes mit Preiselbeeren gefüllt, Sahnemeerrettich
und Bratkartoffeln 16,50

M2. Matjes Schlemmerplatte
für Matjesliebhaber - lassen Sie sich überraschen!
für 1 Person 17,00
für 2 Personen 33,00

M3. Matjes Salat
mit gekochtem Ei, Zwiebeln, Paprika und Senfsoße,
dazu reichen wir eine Ofenkartoffel 16,50

M4. Frische Matjes mit Rührei und Bratkartoffeln 16,00

43. Sauerfleisch mit Bratkartoffeln
und Remouladensöße 15,00

44. Roastbeef rosa mit Bratkartoffeln und Remoulade 20,50

45. „Farmer Omelett“ mit Bratkartoffeln, Schinkenwürfel,
Gewürzgurke 13,50

Das Beste vom Geflügel und Schweine

- | | | |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 33. | Kleines Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Champignons, Pommes und einem kleinen Salat | 16,00 |
| 35. | Kleines Hähnchen Cordon Bleu mit Gemüse, Sauce Hollandaise, Kroketten | 16,50 |
| 50. | Schnitzel „Jäger Art“ natur gebraten mit frischen Champignons, Zwiebeln, Pommes und einem kleinen Salat | 19,00 |
| 52. | Schnitzel „Mexiko“ natur gebraten mit fruchtig-würziger Paprikasoße, Pommes | 17,50 |
| 51. | Schnitzel Wiener Art mit Pommes und kleinem Salat | 18,50 |
| 53. | Schnitzel „Bauern Art“ paniert, mit Buttergemüse, Bratkartoffeln und Spiegelei | 19,50 |
| 54. | Cordon Bleu vom Schwein, Sauce Hollandaise, Gemüse, Kroketten | 20,50 |
| 55. | Schweinemedallions mit gebratenen Champignons, Soße Hollandaise, Kroketten und Salat | 20,00 |
| 56. | Schweinemedallions mit Pfefferrahmsoße, Bratkartoffeln, Gemüse | 20,00 |
| 63. | Zarte Hähnchenbrust natur gebraten, Buttergemüse, Bratkartoffeln | 18,50 |
| 79. | Medaillon Auflauf
saftige Schweinemedallions mit Champignonsoße und Käse überbacken, Baguette und gemischter Salat | 18,00 |

Preise in Euro/Zusatzstoffe und Allergene auf Nachfrage

Sommerfrische

F1. Bärlauch-Penne mit Knoblauch, gebratenen Garnelen und Bachsaiblingsfilet	23,00
F2. Gebratene Maishähnchenbrust mit Ofenkartoffel, Sour Creme und Salat	20,00
F3. Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Salzkartoffeln, Rote Beete	17,00
F5. Saftiger Putenkeulenbraten mit Speckbohnen und Salzkartoffeln	19,00
F6. Ofenkartoffel mit Sour Creme, gebratenen Champignons und Zwiebeln und Salat	13,50
F7. Ofenkartoffel mit Sour Creme, Black Tiger Garnelen und Salat	19,50

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 !

Preise in Euro/Zusatzstoffe und Allergene auf Nachfrage

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

78.	Farmer Steakpfanne Rindersteak, Schweinefilet und Hähnchenbrustfilet mit Champignons und Zwiebeln, Gemüse mit Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln		24,00
-----	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	-------

Preise in Euro/Zusatzstoffe und Allergene auf Nachfrage

Frisches aus dem Wasser

90. Schollenfilet in Eihülle gebraten, Mandelblättchen, Salzkartoffeln, Remoulade und ein kleiner Salat	19,50
92. Scholle Finkenwerder Art mit Speckstippe, Bratkartoffeln und kleinem Salat	24,00
93. Gebratenes Lachsfilet mit Spinat und Sauce Hollandaise, mit Käse überbacken dazu Salzkartoffeln	25,00
94. Zanderfilet knusprig gebraten, Buttergemüse, Bratkartoffeln	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	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

Preise in Euro/Zusatzstoffe und Allergene auf Nachfrage.

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

Dessert

1 Kugel Eis	1,80
2 Kugeln Eis mit Sahne und Smarties	5,00
Gemischtes Eis mit Sahne	6,40
3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Kirschen oder heißen Himbeeren	7,50
1 Crêpe mit 2 Kugeln Vanilleeis, heißen Kirschen, Sahne.	7,50
Nussknacker	
Walnuss- und Schokoladeneis mit Sahne, Schokosoße und Walnussstückchen	7,00
Schwedenbecher	
Vanille- und Schokoeis, Apfelmus, Eierlikör, Sahne	7,50
Crème Brûlée mit frischem Obst	7,50

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 (Orange, Apfel, Maracuja, Kirsche, Banane)	0,2	3,20	0,4	5,10
Landlustschorle (Holunder, Rhabarber, Rote Früchte, Johannisbeere)			0,33	3,30
Herkulaner Traubensaft rot und weiß (Traubensaft vom Weingut Schmitt in Guntersblum)			0,2	3,20

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 (hell, dunkel, alkoholfrei)	0,5	4,60		
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