

Speisekarte

Suppen und Salate

- | | | |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 1. | Hamburger Aalsuppe - Terrine und Baguette | 11,00 |
| 2. | Tomatenrahmsuppe mit Sahnehaube (G) | 5,80 |
| 3. | Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken(A) | 5,80 |
| 4. | Fischterrine mit Kräuterbaguette (A,B,G) | 9,00 |
| 5. | Krabbensuppe | 6,10 |
| 8. | Kürbiscremesuppe | 5,70 |
| 10. | Knackig frischer Salat mit Hausdressing (2,C,G) | 5,70 |
| 31. | Großer gemischter Salatteller mit frischen Salaten der Saison und einem gebratenem Bachsaiblingsfilet und Champignons, dazu Kräuterbaguette | 16,00 |
| 32. | „Herbstfeuer“
grüne Salate, Apfel, gebratene Entenbrustfiletstreifen, Tete du Mont, Preiselbeer Vinaigrette, 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 |

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
F1. Kräuter-Penne mit Knoblauch, gebratenen Garnelen und Bachsaiblingsfilet	22,50
F2. Gebratene Maishähnchenbrust mit Kürbis-Kartoffelstampf und Speckrosenkohl	20,00
F3. Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Salzkartoffeln und Roter Beete	17,00
F4. Schlachtplatte mit Sauerkraut und Erbspüree	17,00
F5. Hamburger Labskaus mit Rollmöpsen und Spiegeleiern	15,50
F6. Grünkohl mit Röstkartoffeln wahlweise süß, Kasseler, Schweinebacke und Kohlwurst	18,50
F7. Wildbraten mit Rotkohl, Rosenkohl und Klößen	24,50
F8. Steckrübenmus mit Kasseler, Tafelspitz und Kohlwurst	17,00

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 (2,C,G) | 16,00 |
| 35. Kleines Hähnchen Cordon Bleu mit Gemüse, Sauce Hollandaise, Kroketten (A,C,G) | 16,00 |
| 50. Schnitzel „Jäger Art“ natur gebraten mit frischen Champignons, Zwiebeln, Pommes und einem kleinen Salat (A) | 18,00 |
| 52. Schnitzel „Mexiko“ natur gebraten mit fruchtig-würziger Paprikasoße, Pommes (2) | 17,50 |
| 51. Schnitzel Wiener Art mit Pommes und kleinem Salat | 18,50 |
| 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) | 19,50 |
| 56. Schweinemedallions mit Pfefferrahmsoße, 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 |

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)		23,00
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	-------

Frisches aus dem Meer

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 90. Schollenfilet in Eihülle gebraten, Mandelblättchen, Salzkartoffeln, Remoulade und ein kleiner Salat (2,C,G,I,A) | 19,50 |
| 91. Scholle Finkenwerder Art mit Speckstippe, Bratkartoffeln und kleinem Salat (A) | 24,00 |
| 94. Zanderfilet knusprig gebraten, Buttergemüse, Bratkartoffeln (A,G) | 22,00 |
| 96. Gedünstetes Dorschfilet mit Senfsoße, Salzkartoffeln und einem grünen Salat | 21,00 |
| 97. Seelachsfilet mit gebratenen Champignons, Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln und einem kleinen Salat (2,A,G) | 21,00 |
| 98. Backfisch mit Remoulade, Pommes und Salat | 17,50 |

Frischer Karpfen mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter und
Salzkartoffeln
NUR auf Anfrage und
Vorbestellung.

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