

Suppen

- | | | |
|----|---|-----------|
| 1. | Krabbensuppe mit Sahnehaube (2,B,G) | 5,80 Euro |
| 2. | Tomatenrahmsuppe mit Sahnehaube (G) | 5,10 Euro |
| 3. | Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken (A) | 5,50 Euro |
| 4. | Fischsuppe mit Kräuterbaguette(A,B,G) | 8,00 Euro |

Vorspeisen

- | | | |
|-----|---|-----------|
| 10. | Knackig frischer Salat mit Hausdressing (2,C,G) | 4,80 Euro |
| 11. | Tomatensalat
mit roten Zwiebeln, Mozzarella und Basilikum (2,G) | 6,50 Euro |
| 12. | Shrimpscocktail
mit Radieschen, Dill, Zwiebeln, Öl und
knusprigem Kräuterbaguette (2,A,B) | 9,50 Euro |

Vegetarische und vegane Gerichte

21. Gemüse – Bratkartoffelpfanne „Bauernart“
mit Sauce Hollandaise überzogen (1,C,G,I) 10,50 Euro
22. Saftiges Kohlrabi „Cordon Bleu“
gefüllt mit Ajvar, Kräutern und würzigem Bergkäse,
dazu eine gebackene Kartoffel mit Sourcreme und
frischer Salat (A,C) 12,50 Euro
23. Omelett mit gebratenen Champignons, in der Pfanne
serviert, dazu grüner Salat und Kräuterbaguette 10,50 Euro
24. Champignon – Blätterteigpastete
luftiger Blätterteig gefüllt mit Champignons und Frischkäse
fein abgeschmeckt mit frischen Kräutern,
dazu Salat (A,G) 11,50 Euro
25. Kartoffel – Zucchini – Puffer
mit Sour Creme und einem großen Salat
mit klarem Dressing 10,50 Euro
26. Spaghetti mit Grünkernbolognese
Grünkernschrot gegart in einer würzigen Soße aus Tomaten,
Zwiebeln und Gewürzen nach hauseigenem Rezept,
dazu reichen wir einen kleinen Salat (A,I) 9,50 Euro
27. Zucchini – Nudel – Pfanne
mit einer feinen Mandelsoße veganem „Parmesan“ (A) 9,00 Euro
- Auf Wunsch veganer „Parmesan“ extra 1,50 Euro

Für den kleinen Hunger

33. Kleines Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln und Champignons,
Pommes und einem kleinen Salat (2,C,G) 10,50 Euro
34. Schweineschnitzel (150 gr.) paniert
mit Pommes Frites und einem kleinen Salat (2;A,C,G) 10,50 Euro
35. Hähnchen „Cordon Bleu“
mit Gemüse, Sauce Hollandaise
und Kroketten (A,C,G) 11,50 Euro
36. Kleines Schollenfilet in Eihülle gebraten,
mit frischem Gemüse, Salzkartoffeln und
Sauce Bernaise (C,G,I) 10,50 Euro
37. Drei Spiegeleier mit Bratkartoffeln und Gewürzgurke 7,50 Euro

Frisch und Knackig...

Großer gemischter Salatteller mit frischen Salaten der Saison und....

30. ~ warmen Hähnchenbruststreifen,
Mais und Käse (2,G) 11,00 Euro
31. ~ Lachsfilet und gebratenen Champignons (A) 14,50 Euro
32. „Sommernachtstraum“
frische grüne Salate mit Kräuterdressing, zartes Hähnchenbrustfilet
gebraten, frische Früchte der Saison und
Schweizer Klosterkäse(2,G) 14,50 Euro

Zu allen Salaten servieren wir knuspriges Kräuterbaguette und unser
Hausdressing (2,A,C,G).

Hausgemachtes und Spezialitäten

40. Bratheringe
sauer eingelegt, mit Bratkartoffeln und Zwiebelringen 9,50 Euro
41. Matjestopf nach „Hausfrauenart“
mit Bratkartoffeln (2,C,J) 9,50 Euro
(glutenfrei)
42. Holsteiner Matjes ***
mit grünen Bohnen, Speckstippe, Bratkartoffeln
und Remouladensoße (2,C,I) 10,50 Euro
(glutenfrei) *** Heringe nach Matjesart
43. Sauerfleisch (kalt)
vom Schweinenacken mit Bratkartoffeln 11,00 Euro
(glutenfrei)
44. Roastbeef (kalt)
rosa gebraten, mit Bratkartoffeln und
Remouladensoße (2,C,G,I) 17,50 Euro
(glutenfrei)
45. „Farmeromelett“
mit Bratkartoffeln, Schinkenwürfeln und
Gewürzgurke (2) 9,50 Euro
(glutenfrei)
46. Rührei mit Shrimps und Bratkartoffeln
(2,B, glutenfrei) 15,50 Euro

Das Beste vom Schweine

FrISChe Schweineschnitzel....

50. „Jägerart“
natur gebraten, mit frischen Champignons, Zwiebeln,
Pommes Frites und einem kleinen Salat 13,50 Euro
51. „Wiener Art“
paniert, dazu Pommes Frites und ein kleiner Salat (A) 13,50 Euro
52. „Mexiko“
natur gebraten, mit fruchtig – würziger Paprikasoße, dazu
Pommes Frites (2) 13,00 Euro
53. „Bauern Art“
paniert, dazu Buttergemüse, Bratkartoffeln und
Spiegelei (A) 14,50 Euro
54. „Cordon Bleu“
mit Sauce Hollondaise, Gemüse
und Kroketten (A,C,G) 14,50 Euro

Medaillons vom zarten Schweinefilet mit...

55. ~ Champignons, Sauce Hollondaise, Kroketten (A,C,G) 15,50 Euro
56. ~ Pfefferrahmsoße, Bratkartoffeln und Gemüse (A,G) 15,50 Euro
57. ~ als Medaillon – Auflauf in feiner Champignonsoße mit Käse
überbacken, dazu Reis und ein kleiner Salat (G) 14,50 Euro

Frishes Geflügel

Zartes Hähnchenbrustfilet...

60. ~ mit Champignonrahmsöße und Käse überbacken,
dazu knuspriges Kräuterbaguette und
ein kleiner Salat (2,A,G) 13,00 Euro
61. ~ natur gebraten, mit fruchtig ~ würziger Paprikasöße
und Pommes Frites (2,A) 13,00 Euro
62. ~ paniert, mit Champignons und Zwiebel,
dazu reichen wir Bratkartoffeln (A) 14,00 Euro
63. ~ natur gebraten mit Buttergemüse und
Bratkartoffeln 14,00 Euro

„Farmer Steaks“

Unser Rinderroastbeef stammt ausschließlich von Angus Rindern von den weiten Weidelandschaften Irlands. Irische Rinder werden nicht gemästet sondern stehen das ganze Jahr auf der Weide. Die salzhaltige Luft vom Atlantik, die viele Bewegung und das gesunde Futter aus Gras, Klee und Wiesenkräutern geben dem Fleisch seinen einzigartigen und außergewöhnlichen Geschmack von hervorragender Qualität.

70. Rumpsteak „Zum Farmer“

zart und saftig im Geschmack

200 gr. 21,50 Euro

280 gr. 24,50 Euro

71. Cowboy Steak 200 gr.

zartes Rumpsteak mit Champignon – Zwiebel – Gemüse 23,50 Euro

72. Pfeffersteak 200 gr.

zartes Rumpsteak in Pfeffersoße 22,50 Euro

Zu allen Steaks servieren wir Ihnen einen kleinen Salat, knuspriges Kräuterbaguette, Kräuterbutter und wahlweise Pommes Frites oder eine gebackene Kartoffel mit Sourcreme (A,G).

75. „Steakplatte“ für Zwei die sich mögen...
Rumpsteak, Hähnchenbrustfilet und Schweinerücken mit
Champignon – Zwiebel – Gemüse, Pfefferrahmsauce,
Pommes Frites und Salat (2,G) 35,00 Euro
76. „Grillplatte“ für Zwei die sich mögen...
Schweinenacken, Rinderleber, Hackbällchen und
Räucherbauchspeck, Zwiebeln, fruchtig – würzige Paprikasauce,
Krautsalat und Pommes Frites (2,A) 28,00 Euro
77. „Farmers Hauspfanne“
Rumpsteak 200 gr mit gekochtem Schinken, Rahmchampignons
und Käse überbacken, dazu Kräuterbaguette (2,G) 21,50 Euro
78. „Farmers Steakpfanne“
Rumpsteak, Schweinefilet und Hähnchenbrustfilet mit
Champignons und Zwiebeln, Gemüse überzogen mit Sauce
Hollandaise und Bratkartoffeln (G,C,I) 19,50 Euro
79. „Farmers Grillpfanne“
Schweinenacken, Rinderleber und Hackbällchen
in einer Pfefferrahmsauce, dazu Pommes Frites und
Krautsalat (G) 14,00 Euro
80. „Farmers Fitnesspfanne“
knackig frisches gebratenes Gemüse
mit Hähnchenbruststreifen und Reis 16,50 Euro

Fisch und mehr.....

90. Schollenfilet in Eihülle gebratenen
mit Mandelblättchen, Salzkartoffeln und Remouladensauce
und einem kleinen Salat (2,C,G,I,A) 15,00 Euro
91. Schollenfilet mit Shrimps, Sauce Bernaise
und Salzkartoffeln (2A,C,B,G,I) 18,50 Euro
92. Große Scholle „Finkenwerder Art“
in Speck gebraten, mit Bratkartoffeln und einem
kleinen Salat (2A,G) 17,00 Euro
93. Gebratenes Lachsfilet
auf Blattspinat in Sauce Hollandaise, mit Käse
überbacken, dazu reichen wir Reis (A,C,G,I) 18,50 Euro
94. Zanderfilet knusprig gebraten
mit Buttergemüse und Bratkartoffeln (A,G) 17,50 Euro
95. Forelle
„Müllerin Art“ gebraten, mit Mandeln oder (2,5,A,G)
„Blau“ gekocht (2,A,C,I,G)
mit Sahnemeerrettich, zerlassener Butter und Salzkartoffeln,
dazu reichen wir Ihnen einen grünen Salat 17,00 Euro

96. Kabeljaufilet im knusprigen Speckmantel
mit einer leichten Senfsoße, Broccoli und Reis (2,G,J) 15,50 Euro
97. Seelachsfilet mit gebratenen Champignons, Sauce
Hollandaise und Bratkartoffeln, dazu reichen wir Ihnen
einen kleinen Salat (2,A,G) 15,50 Euro
98. Fischplatte
Lachsfilet und Seelachsfilet auf Gemüsebett und 2 Scampi,
dazu reichen wir Ihnen Aioli, Sauce Bernaise,
Reis und einen kleinen Salat (2,A,G) 21,00 Euro

Saisonal beliefern uns unsere Fischer mit Heringen, Ostseebutt,
Ostseedorsch oder Karpfen.
Dies ist im Aushang oder als Tagesempfehlung ausgeschrieben.

Für unsere kleinen „Großen“

- K1 „Süße Sachen wie Beda Andersson sie mag“
3 Reibekuchen oder
1 Pfannkuchen mit Apfelmus 4,50 Euro
- K2 „Fischstäbchen nach Pettersson Art“
Drei selbstgemachte Fischstäbchen mit Pommes Frites und
Ketchup und Mayo (2,A,C) 4,80 Euro
- K3 „Elsas paniertes Schweineschinken“
Schnitzel paniert, Gemüse, Kroketten und
Sauce Hollandaise 6,50 Euro
- K4 „Prillans Geschenk“
1 Spiegelei und Bratkartoffeln, dazu frische Gurken 4,50 Euro
- K5 „Frikadellen wie Findus sie mag“
2 Hackfleischbällchen mit Kartoffeln und Soße 6,30 Euro
- K6 „Schmausen wie Gustavsson“
Drei selbstgemachte Hähnchennuggets mit Pommes Frites
Ketchup und Mayo 5,20 Euro
- K7 Nudeln mit den „allerbesten Soßen wie Findus sie mag“
Nudeln mit Tomatensoße oder Hackfleischsoße 4,80 Euro

Unsere ganz Kleinen dürfen bei uns ohne Aufpreis mit einem Teller bei den Eltern räubern..... genau wie die Mucklas! Fragen Sie gerne nach!

Für die Namen der Gerichte haben wir uns von den wunderbaren Geschichten von Sven Nordquist inspirieren lassen! © Figuren und Namen stammen aus den Petterson und Findus Büchern.

Dessert

1 Kugel Eis	1,50 Euro
2 Kugeln Eis mit Sahne und Smarties	3,50 Euro
1 Crêpe mit 2 Kugeln Vanilleeis, heißen Kirschen und Sahne	6,00 Euro
Nussknacker	
Walnuss- und Schokoladeneis mit Sahne und Walnussstückchen	5,50 Euro
Gemischtes Eis mit Sahne	4,50 Euro
Bananensplit	
Schokoladen- und Vanilleeis mit frischer Banane, Schokoladensoße und Sahne	5,50 Euro
3 Kugeln Vanilleeis mit frischem Obstsalat und Sahne	6,00 Euro
2 Kugeln Vanilleeis mit Kürbiskernöl und Kürbiskernkrokant	6,00 Euro
Schwedenbecher	
Vanille- und Schokoladeneis mit Apfelmus, Eierlikör und Sahne	5,50 Euro
Crème Brulée mit frischen Früchten	5,50 Euro
3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder Kirschen	5,50 Euro
Gebackene Banane mit Honig	3,70 Euro
Gebackene Banane mit Honig und Vanilleeis	4,70 Euro