

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
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
33. „Sommernachtstraum“ grüne Salate, frische Früchte, Hähnchenbrustfilet, Tete du Mont, Kräuterbaguette	15,50

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,I)	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)	14,50
41. Matjestopf nach „Hausfrauenart“ mit Bratkartoffeln (2,C,J)	14,50
42. Holsteiner Matjes mit grünen Bohnen, Speckstippe, Bratkartoffeln und Remouladensauce (2,C,I)	14,50
43. Sauerfleisch mit Bratkartoffeln und Remouladensauce (2,C,G,I)	14,50
M1 „Schwedische Matjesröllchen“ frischer Matjes mit Preiselbeeren gefüllt, Sahnemeerrettich und Bratkartoffeln	16,00
M2. Matjesschlemmerplatte für Matjesliebhaber - lassen Sie sich überraschen!	für eine Person 17,00 für zwei Personen 33,00
M3. Matjessalat frischer Matjes mit gekochtem Ei, Zwiebeln, Paprika, Senfsauce, dazu reichen wir eine Backkartoffel	16,50
44. Roastbeef rosa mit Bratkartoffeln und Remoulade	18,50
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 Rosmarinkartoffeln, frischen Möhrchen und Kohlrabi Gemüse	19,00
F3. Rinderbraten mit Pilzcremesauce, feinem Gemüse und Kroketten.	20,00
F4. Rinderroulade mit Rotkohl und Klößen	20,00

Das Beste vom Geflügel und Schweine

33. Kleines Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Champignons, Pommes und einem kleinen Salat (2,C,G)	15,00
35. Kleines Hähnchen Cordon Bleu mit Gemüse, Sauce Hollandaise, Kroketten (A,C,G)	15,00
50. Schnitzel „Jäger Art“ natur gebraten mit frischen Champignons, Zwiebeln, Pommes und einem kleinen Salat (A)	17,00
52. Schnitzel „Mexiko“ natur gebraten mit fruchtig-würziger Paprikasoße, Pommes (2)	16,50
51. Schnitzel Wiener Art mit Pommes und kleinem Salat	17,50
53. Schnitzel „Bauern Art“ paniert, mit Buttergemüse, Bratkartoffeln und Spiegelei (A)	18,50
54. Cordon Bleu vom Schwein, Sauce Hollandaise, Gemüse, Kroketten (A,C,G)	18,50
56. Schweinemedallions mit Pfefferrahmsoße, Bratkartoffeln, Gemüse (A,G)	19,00
63. Zarte Hähnchenbrust natur gebraten, Buttergemüse, Bratkartoffeln (A)	17,50
79. Medaillon Auflauf saftige Schweinemedallions mit Champignonsoße und Käse überbacken, Baguette und gemischter Salat	17,00

Farmer Steaks

70. Rumpsteak „Zum Farmer“	200 Gramm	25,00
	280 Gramm	28,00
71. Cowboy Steak (200 Gramm) mit Champignon-Zwiebel-Gemüse		27,00
72. Pfeffersteak (200 Gramm) Rumpsteak mit Pfeffersoße		26,00

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)	22,00
---	-------

Frisches aus dem Meer

90. Schollenfilet in Eihülle gebraten, Mandelblättchen, Salzkartoffeln, Remoulade und ein kleiner Salat (2,C,G,I,A)	18,50
91. Bachsaibling gebraten, Kartoffelstampf, Pfannengemüse, Petersilien Pesto	20,00
92. Scholle Finkenwerder Art mit Speckstippe, Bratkartoffeln und kleinem Salat (A)	22,00
94. Zanderfilet knusprig gebraten, Buttergemüse, Bratkartoffeln (A,G)	21,00
96. Gebratenes Dorschfilet mit Zucchini-gemüse, Kräutersoße und Salzkartoffeln	20,00
97. Seelachsfilet mit gebratenen Champignons, Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln und einem kleinen Salat (2,A,G)	20,00
98. Backfisch mit Remoulade, Pommes und Salat	17,50
117. Goldforelle "Müllerin" oder "Blau" mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter, grünem Salat und Sahnemeerrettich	21,00

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