

Kinder / Kids

Hähnchen Nuggets^{1,3} mit Pommes Frites

Chicken nuggets with french fries

5,00 €

Pommes Frites mit Ketchup²⁷ und Mayonnaise^{3,6,9}

French fries with ketchup and mayonnaise

4,00 €

Hausgemachte Fischstäbchen^{1,3} (Kabeljau) & Pommes Frites

Homemade fish sticks (cod) & french fries

6,00 €

Zeichenerklärung Allergene:

Allergene

- 1) Weizen
- 2) Krebstiere
- 3) Eier
- 4) Fische
- 5) Erdnüsse
- 6) Milch / Laktose
- 7) Pistazien
- 8) Haselnüsse
- 9) Senf
- 10) Sesamsamen
- 11) Weichtiere
- 12) Soja
- 13) Schalenfrüchte
- 14) Sellerie
- 15) Lupine

Zeichenerklärung Zusatzstoffe:

Zusatzstoffe

- 20) mit Farbstoff
- 21) mit Konservierungsstoff
- 22) mit Antioxidationsmittel
- 23) geschwefelt
- 24) mit Geschmacksverstärker
- 25) geschwärzt
- 26) mit Phosphat
- 27) mit Süßungsmittel
- 28) koffeinhaltig
- 29) chininhaltig
- 30) enthält eine Phenylalaninquelle
- 31) gewachst
- 32) mit Taurin
- 33) Säuerungsmittel
- 34) Stabilisatoren
- 35) Phosphorsäure
- 36) Nitrit-Pökelsalz
- 37) Koffeinhaltig

Suppe / soup

Tomatensuppe mit feinen Kräutern und Croutons^{1,3}

Tomato soup with fine herbs and croutons

6,00 € (Vegetarisch)

Kalte Gurkensuppe mit Quark⁵ und Kresse

Cold cucumber soup with quark and cress

6,00 € (Vegetarisch)

mit Garnelen 8,50 €

Vorspeise / starters

Bruschetta^{1,3} (3 Stück)

7,00 € (Vegetarisch)

Gemischter Fisch-Vorspeisenteller

Räucherlachs⁴, Matjes⁴ und Nordseekrabben¹¹

mit Sahnemeerrettich⁶ und Baguette^{1,3}

fish variation

Smoked salmon, matjes and North Sea crabs

creamed horseradish⁶ and baguette

13,00 €

Kleiner gemischter Salat mit Hausdressing^{3,6,9}

dazu Parmesansplitter⁶ und Croutons^{1,3}

Small mixed salad with house dressing

with Parmesan shavings and crouton

6,00 € (Vegetarisch)

Fleisch / meat

**Schnitzel ^{1,3} „Wiener Art“ - aus nachhaltiger Aufzucht,
mit saisonalem Blattsalat und Pommes Frites**

*Schnitzel "Wiener Art" - from sustainable breeding,
with seasonal leaf lettuce and french fries*

ca. 100 g. 11,50 €

ca. 200 g. 16,50 €

Zum dazu bestellen:

Champignonrahmsauce ⁶ 3,50 €

Bratensauce 1.90 €

**Kaltes rosa gebratenes Roastbeef dünn aufgeschnitten
an saisonalem Blattsalat mit Hausdressing ^{3,6,9} und Remoulade ^{3,6}**

dazu Bratkartoffeln mit Speck ^{21,22} und Zwiebeln

Cold pink roast beef thinly sliced

*Seasonal lettuce with house dressing and remoulade
along with fried potatoes with bacon and onions*

21,00 €

Gebratene Hähnchenbrust

mit mediterranem Gemüse in Tomatensauce dazu Pommes frites

Fried chicken breast

with Mediterranean vegetables in tomato sauce along with French fries

17,50 €

Hausgemachte Sülze ³⁶

an saisonalem Blattsalat mit Hausdressing ^{3,6,9}

dazu Bratkartoffeln mit Speck ^{21,22} und Zwiebeln

Homemade brawn

*with seasonal leaf lettuce with house dressing
along with fried potatoes with bacon and onions*

16,00 €

½ Portion 10,00 €

Fisch / Fish

**Wir beziehen unseren Fisch aus Aquakulturen
oder aus nachhaltigem Fischfang (MSC-zertifizierter Fisch)**

Schollenfilet⁴ vom Nordseekutter

mit brauner Butter dazu Salzkartoffeln und Dill-Gurken-Salat

Plaice fillet from the North Sea cutter

with brown butter, boiled potatoes and dill and cucumber salad

Natur 16,00 € $\frac{1}{2}$ Portion 11,00 €

Finkenwerder Art 19,00 € (Speck^{21,22} & Zwiebeln) $\frac{1}{2}$ Portion 14,00 €

Nordsee Krabben 21,00 € $\frac{1}{2}$ Portion 16,00 €

Matjesfilet⁴

auf feiner Sahnesauce⁶ mit Äpfeln

Zwiebeln und Gurken dazu Salzkartoffeln

Matjes fillet

on fine sauce with apples, onions and cucumbers along with boiled potatoes

16,00 € 12,00 €

3 Filets 2 Filets

Gebratenes Zanderfilet

mit lauwarmen Kartoffel-Speck-Salat^{21,22} und Remoulade^{3, 6}

Fried pike-perch fillet

with warm potato and bacon salad and remoulade

20,00 € $\frac{1}{2}$ Portion 12,50 €

Gebratenes Seesaiblingsfilet⁴

mit Rosmarinkartoffeln und mediterranem Gemüse in Tomatensauce

fried char fillet

with rosemary potatoes and Mediterranean vegetables in tomato sauce

21,00 € $\frac{1}{2}$ Portion 13,00 €

Gemischter Fischteller⁴

**Schollenfilet, Zanderfilet und Seesaiblingsfilet mit
lauwarmem Kartoffel-Speck-Salat^{21,22} und Dill-Gurken-Salat**

mixed fish plate

Plaice fillet, pike-perch fillet and char fillet

with warm potato and bacon salad and dill and cucumber salad

29,00 €

Ofenkartoffel mit saisonalem Blattsalat und Kräuterdipp ⁶

Baked potato with seasonal leaf lettuce and herbal dip

- Natur	<i>nature</i>	8,50 €
- Räucherlachs ⁴	<i>smoked salmon</i>	13,00 €
- Nordseekrabben ¹¹	<i>North Sea crabs</i>	15,50 €
- Matjesfilets ⁴	<i>matjes fillets</i>	14,50 €
- gebratene Hähnchenbrust	<i>fried chicken breast</i>	14,50 €

Gemischter Cesar Salad ³ mit Parmesan ⁶ und Croutons ^{1,3}

Mixed Cesar salad with Parmesan and croutons

- Natur	<i>nature</i>	7,50 €
- gebratene Hähnchenbrust	<i>fried chicken breast</i>	13,50 €
- Räucherlachs ⁴	<i>smoked salmon</i>	12,00 €
- Nordseekrabben ¹¹	<i>North Sea crabs</i>	14,50 €

Couscous-Tomaten

Gegrillte Tomaten gefüllt mit Couscous, Pinienkernen ^{5,7,8,10},

Frühlingslauch, Sultaninen ¹⁵ und weißen Bohnen

dazu Rosmarinkartoffeln mit Apfel-Ingwer-Chutney

grilled couscous tomatoes

stuffed with pine nuts, spring onion, sultanas and white beans

along with rosemary potatoes and apple and ginger chutney

14,00 € (Vegan)

Pasta

Ravioli ^{1,3} gefüllt mit Spinat und Ricotta ⁶

dazu Parmesan Splitter ⁶ und Tomatenwürfel und Frühlingslauch in Rahm

Ravioli stuffed with spinach and ricotta

along with tomato cubes and spring onions in cream and parmesan slivers

14,00 €

½ Portion 9,50 € (Vegetarisch)