

Suppen & Vorspeisen

**Niedersächsische Hochzeitssuppe** 5,50

**Brokkolirahmsuppe** mit Mandelsahne 6,00

**Blattsalat in Balsamico** 8,50

Gratinierter Ziegenkäse, kandierte Walnüsse

**Räucherlachs** 9,00

Kartoffelröstis mit Kräuterdip

Fisch

**Gebratene Riesengarnelen in Safransoße** 26,50

Frischen Salat, Weißbrot Vorspeise (ohne Salat) 16,00

**Gebratenes Zanderfilet** (in Kräuterbutter) 19,50

Salatbeilage, Bratkartoffeln<sup>(N)</sup>

Salate & Vegetarisches 

**Großer gemischter Salatteller** mit Sylter Salatsoße oder Balsamico-Dressing

- **Thunfisch, Ei, Schinken-Käsestreifen** 12,00 (klein 9,00)

- **Gebratenen Hähnchenbruststreifen** 13,00 (klein 9,50)

 **Pfannengemüse** 13,00

Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Auberginen mit Käse überbacken dazu  
Kartoffelviertel und Kräuterdip

 **Gemüseschnitzel** 14,00

Kräuterrahmsöße, Pommes Frites, gemischten Salat

## Rustikales

**Spare-Ribs** 16,00

Barbecuesoße (A), ColeSlaw-Salat, Weißbrot

**Kröstchen** 12,50

Paniertes Schweineschnitzel, Spiegelei, Salatbeilage, Bratkartoffeln (N)

**Currywurst** -Brot 6,50      Pommes Frites 7,50

180 Gramm Currywurst (A,K,N) mit hausgemachter Currysoße

## Fleisch

**Schweineschnitzel mit Pilzrahmsoße** 15,50

gemischten Salat, Bratkartoffeln (N) oder Pommes Frites

**Hähnchenschnitzel mit Ananas und Käse überbacken** 15,50

Blattsalat in Sylter Soße, Pommes Frites

**Rinderrouladen** 17,00

Apfelrotkohl, Kartoffelklöße

**Rumpsteak** (200 Gramm) 27,00

Pilz-Pfefferrahmsoße, grünen Bohnen, Kroketten

**Wildschweinbraten** 23,50

Pilz-Pfefferrahmsoße, Preiselbeeren, Rosenkohl, Kroketten

**Gänsebraten** (Gänsebrust und -keule) 26,00

Backpflaumensoße, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße

Zusatzstoffe: (A)ntioxydationsmittel (N)itritpökelsalz (K)onservierungsstoffe

## Desserts

**Rote Grütze** 4,00

Vanilleeis, Sahne

**Espresso** 4,00

Vanilleeis

**Winterliches Eis** 4,50

**Creme Brûlée** 4,50

**Eis Heiss** 4,50

Vanilleeis, heißen Kirschen, Sahne