Frühjahrskarte

Vorspeisen

Kartoffel- Lauchsuppe
mit Räucherlachs 7,50

Gurkensalat 4,50

Kleiner gemischter Salat 5,80

Edelsülze vom Ochsenbäckchen
mit Salatbouquet und Wasabidip 9,50

Frühlingssalate und Vegetarisch

Knackige Salatvariation mit knusprigem Brot
dazu wahlweise:
gebackener Hirtenkäse 14,50
oder gebratene Hähnchenbruststreifen 15,80
oder Rumpsteaktranchen 18,90

Vegane Pasta Mediterran
mit Gemüse in Tomatensoße 14,50

Unsere Salate, servieren wir mit unserer hausgemachten Honig-Senf Vinaigrette

Holsteiner Spezialitäten

Ochsenbäckchen geschmort, mit Meerrettichsoße
Marktgemüse und Petersilienkartoffeln 19,50

Bosauer Matjesfilets nach Norddeutscher Art
aus eigener Herstellung
mit Hausfrauensoße und Bratkartoffeln 17,00

Hausgemachtes Sauerfleisch vom Nacken
mit Remouladensoße und Bratkartoffeln 17,00

Fleisch

Schweineschnitzel
mit gemischtem Salat und Bratkartoffeln 18,50

„Grillteller“
Steaks vom Rind, Schwein und Geflügel
Champignons in Rahm
und Pommes frites 22,50

Rumpsteak mit Kräuterbutter
gemischtem Salat und Bratkartoffeln 28,80

Über Tagesgerichte informieren unsere Tafeln
Auskunft gibt auch gerne unser Service
Allergiker Informationen befinden sich in einer Sonderkarte

Fisch

„Pannfisch“
Seelachsfilet mit Senfsoße
Gurkensalat und Bratkartoffeln 18,20

Scholle gebraten
mit gemischtem Salat und Salzkartoffeln 27,00
„Finkenwerder Art“ mit Speck 28,50

„Fischerfrühstück“
Matjesfilet, Räucherlachs, Nordseekrabben
mit süßer Honig- Senfsauce, Apfel-Zwiebel Sauce,
und Bratkartoffeln 19,20

Für unsere Kleinen

Nudeln mit Tomatensauce 6,80

Paniertes Seelachsfilet mit Bratkartoffeln
Tomaten und Gurkenscheiben 7,50

Kleines paniertes Schweineschnitzel
mit Tomaten und Gurkenscheiben
Pommes frites 8,20

Dessertvariationen

3 Kugeln Eis
Vanille, Erdbeere und Schokolade 5,70
mit Schlagsahne 6,30

Warme Rote Grütze mit 2 Kugeln Vanilleeis 6,50

warmes Schokoküchlein
mit Baileys- Sahne 7,60