

Suppen

Norddeutsche Hühnersuppe (1, 2, A, C, G)
nach Art des Hauses

<i>Teller</i>	€ 5,90
<i>kleine Terrine</i>	€ 11,90
<i>große Terrine</i>	€ 21,90

Hausmacher Gulaschsuppe (1, 2, J)
würzig-scharf

<i>Teller</i>	€ 6,20
<i>Terrine</i>	€ 12,50

Vorspeisen

Matjes „Norweger Art“ (1, 3, A, D)
zwei Matjesfilets auf Schwarzbrot mit Zwiebeln
an Apfeleringen und Preiselbeeren

€ 12,90

Vier frische Bruschetta (1, 3, A, D)
mit Olivenöl geröstetem Brot belegt mit
Matjes-Gewürzgurke-Zwiebel-Tatar und Tomate

€ 9,90



Räucherlachs (1, 4, C, D, H, G, J)
auf Kartoffel-Rösti an Blattsalat
und Honig-Senf-Sauce

€ 13,50

Vier Scheiben Baguette (A)
mit Kräuterdressing (C, G, J), Knoblauchdressing (C, J),
Sweet-Chili-Dip oder Kräuterbutter (G)

€ 4,90

Salate

Zu unseren Salaten reichen wir Baguette (A).

Vitalsalat (A, H)
verschiedene Blattsalate, Gurke, Tomate,
Paprika, Zwiebeln und Früchte
mit Croûtons und Hausdressing

Kleiner gemischter Beilagensalat  € 4,90

Salat Nizza Art (D)
*mit Thunfisch, Tomate, Champignons,
Oliven und Zwiebeln* **€ 18.90**

Dazu können Sie wählen:

- **gegrillte Hähnchenbruststreifen*** € 6,90
 - **Streifen vom Roastbeef*** € 9,20

Vegane Gerichte

Tagliarini (V) (A) – kleine und feine Bandnudeln mit frischen Pilzen, Lauchzwiebeln, Paprika und Tomaten, in hausgemachtem Pesto geschwenkt

€ 16,90

Gemüsevariation **mit Tomatensauce** **und drei Kartoffel-Kürbiskern-Rösti**

€ 13,50

Veganer Burger 
*Gemüsebratling mit BBQ-Sauce, Salat,
Tomate und Zwiebel,
dazu gebackene Kartoffelecken*

€ 18,90

Vegane Currywurst (4, 5, 7) mit Pommes Frites und Curry-Ketchup-Sauce

€ 9,90

**Alle Schnitzel-Gerichte sind wahlweise mit einem
veganen Schnitzel erhältlich. ⓘ**

Klassiker

Bauernfrühstück (1, 3, c)

Bratkartoffeln mit Ei, gewürfeltem Kernschinken und Gewürzgurke

€ 12,90

Sülze (1, 2, 3, c) – vom Schwein, würzig mit Remouladensauce und Bratkartoffeln

€ 12,50

Strammer Max (3, A, C, G)

Schwarzbrod mit Butter, belegt mit hauchdünnem Vesperschinken und zwei Spiegeleieren

€ 12,50

Scheiben von der Schweineleber* (A) – gebraten

mit Apfelingringen, Grillzwiebeln, Butterbohnen und Braten-Jus, dazu Salzkartoffeln

€ 15,50

Currywurst (4, 5, 7) - (auch vegan erhältlich)

mit Pommes Frites und Curry-Ketchup-Sauce

€ 9,90

Aus Fluss und Meer

Seefischsteller* (A, D)

drei verschiedene Fischfilets an Blattsalatmix, hausgemachter Kräuterbutter und Meersalzkartoffeln

€ 28,90



Matjes „Hausfrauen Art“ (1, 3, A, C, D, G)

mit Zwiebeln, Apfel und Gurke in Crèmesauce an Dillkartoffeln mit einem Salatbouquet

- **zwei Matjesfilets**
- **drei Matjesfilets**

€ 15,50

€ 17,90

Lotsenfrühstück (1, 3, C, D)

geräucherter Lachs und Filets von Matjes und Brathering an einem Salatbouquet, dazu Bratkartoffeln mit Spiegelei

€ 23,90

Bratheringfilets (D)

nach „Oma Emmys Rezept“ (sauer eingelegt, kalt) mit Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln

€ 13,90

Frisch vom Grill

**Zu unseren Steaks haben Sie die Wahl zwischen
Bratkartoffeln, Pommes Frites
und gebackenen Kartoffelpalten.**

**Rumpsteak* (G) – 200g, vom argentinischen Rind
mit hausgemachter Kräuterbutter,
dazu Salatvariation** € 27,90



**Rumpsteak* (G) – 200g, vom argentinischen Rind
mit gebratenen Champignons und Lauchröllchen** € 27,90

**„Herrentoast“ Streifen vom Rumpsteak (A, C, G)
mit Paprika, Zwiebeln und Champignons
in Curry-Mousseline auf Toast, dazu Salatbeilage** € 24,90

Grillteller „Thomsen“ (1, C, F, G, J)**
**drei verschiedene Medaillons, Spare Ribs,
Würstchen, Grillmais und gebackene Kartoffelecken,
dazu Coleslaw, Kräuterbutter und BBQ-Sauce** € 29,90

Frisch vom Grill

**Drei kleine Schnitzel* (A, C, J) – vom dt. Landhähnchen
im Knuspermantel mit Tagliarini und Curry-Chili-Sauce
auf Paprika-Ananas-Gemüse** € 19,90

Schnitzel – vom Schwein, an Bratkartoffeln

- **Holsteiner Art – neu interpretiert
belegt mit Lachs, Spiegelei und Kapern,
an feinem Gemüse (C, D)** € 23,90
- **mit Paprika-Zwiebel-Sauce (A, C)** € 19,90
- **belegt mit Champignons und Lauchröllchen (A, C)** € 19,90
- **garniert mit Zitrone (A, C)** € 17,50

**Alle Schnitzel-Gerichte sind wahlweise mit einem
veganen Schnitzel erhältlich. (V)**

**Cordon Bleu* (1, 3, A, C, G) – vom Schwein
mit Schinken und Käse gefüllt,
dazu Bratkartoffeln** € 20,90

Burger

Zu unseren Burgern servieren wir Coleslaw.

Pulled Lachs Burger (1, 2, 3, A, C, D, G)

mit frischem irischem Lachsfilet, Honig-Senf-Dip, Mayonnaise, Apfelspalten und Lauchzwiebeln, dazu gebackene Kartoffelspalten

€ 18,90



Chicken Burger* (1, 2, A, C, G)

Hähnchenbrustfilet in Crispy-Marinade mit Sweet-Chili-Sauce, Mayonnaise, Salatblatt, Ananas und Käse, dazu gebackene Kartoffelspalten

€ 18,90

Big Angus Beef Burger* (1, 2, 3, 7, A, C, G)

zartes Black-Angus-Rindfleisch – gegrillt, 200 Gramm mit Zwiebeln, Tomaten, Salatblatt, Bacon und Bulls-Eye-Sauce, Mayonnaise, dazu gebackene Kartoffelspalten

€ 18,90

Unsere Black Angus Beef Burger werden zu 100% aus reinrassigem Black Angus Beef aus Irland hergestellt.

Gewürzt sind die Pattys ausschließlich mit etwas Salz und Pfeffer.

Nur so bleibt das intensive Kräuter-Aroma des Grass-Fed-Beefs erhalten.

Die Pattys werden nach Ihrem Wunsch „medium“ oder „durch“ gebraten.

Big Angus Beef Burger* (1, 2, 3, 7, A, C, G) – als Cheeseburger

zartes Black-Angus-Rindfleisch – gegrillt, 200 Gramm mit Zwiebeln, Tomaten, Salatblatt, Bacon, Käse und Bulls-Eye-Sauce, Mayonnaise, dazu gebackene Kartoffelspalten

€ 19,50

Deftiges zur kalten Jahreszeit

Hausmacher Hackgrütze (Knipp) ^(A)
mit Gewürzgurke und Bratkartoffeln

€ 15,90

Portion Grünkohl ^(1, 2, 3, 4, J)
mit Kochwurst, Pinkel, Kasseler und Speckscheibe,
dazu Brat- oder Salzkartoffeln

€ 26,90



Grünkohlteller ^(1, 2, 3, 4, J)
mit Pinkel, Kochwurst und Kasseler,
dazu Brat- oder Salzkartoffeln

€ 21,90

Veganer Grünkohl-Burger ^(V) ^(A)
mit Grünkohlpatty, Salat, Tomate,
Gurke und Ketchup, dazu Pommes Frites

€ 18,90

Fit(n)ess-Wochen

Fit(n)ess-Schnitte ^(V) ^(A, G)

*Vollkornbrot mit Quark, Tomate, Gurke, Radieschen
Lauchzwiebeln, Gartenkresse und Salatbeilage*

€ 10,90

Thomsen Bowl ^(V)

*mit Couscoussalat, Blattsalat, angemachten Bohnen
Tomaten, Möhren und Avocadocrème,
dazu Granatapfelkerne in Vinaigrette und Baguette* € 14,90

Dazu können Sie wählen:

- **gegrillte Hähnchenbruststreifen*** € 6,90
- **gegrillte Garnelen** € 7,90

Hirschsteak vom Grill ^(C, H)

*mit Kräuterkruste
dazu Babyspinat-Kirschtomaten-Ragout
und Kartoffel-Kürbiskern-Rösti*

€ 29,90

Nudeltaschen ^(V) ^(A, C, G)

*gefüllt mit Steinpilzen,
dazu Champignons, Lauchzwiebeln und Cherrytomaten
in Sahnesauce, mit Gartenkresse*

€ 21,90

Desserts

Tartufo Bianco (A, C, F, G, H)

halbgefrorener Eistrüffel
aus Kaffee- und Zabaionecrème,
bedeckt mit weißen Baiserstücken
an heißen Kirschen

€ 5,90

KREA TIV

FRISCHE

REGIONAL

SCHMACKHAFT

GESUND

LEBEVOLL

TRADITIONELL

Apfel-Mandel-Blätterteigkörbchen (A, C, G, F, L, K, H) – ofenfrisch
an einer Kugel Mövenpick „Crème Vanilla“
und Schlagsahne

€ 7,50

Heißes Früchtchen (G)
an Mövenpick „Crème Vanilla“
mit heißen Kirschen
wahlweise mit Sahne

€ 6,40

€ 7,40

Zusatzstoffe

- 1 mit Konservierungsstoff**
- 2 mit Geschmacksverstärker**
- 3 mit Antioxidationsmittel**
- 4 mit Farbstoff**
- 5 mit Phosphat**
- 6 mit Süßungsmittel**
- 7 koffeinhaltig**
- 8 chininhaltig**
- 9 geschwärzt**
- 10 enthält Phenylalaninquelle**

Legende

-  **Vegetarisch**
-  **Vegan**

Allergene

- | | |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A | glutenhaltiges Getreide
(Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Hybridstämme) |
| B | Krebstiere |
| C | Ei |
| D | Fisch |
| E | Erdnüsse |
| F | Soja |
| G | Milch & Milchprodukte (einschließlich Laktose) |
| H | Schalenfrüchte
(Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) |
| I | Sellerie |
| J | Senf |
| K | Sesamsamen |
| L | Schwefeldioxid und Sulfite
in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l |
| M | Lupinen |
| N | Weichtiere |

* Der Verzehr von rohem oder nicht garem Fisch oder Fleisch kann unter Umständen zu Unverträglichkeiten führen.