

## Suppen

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

Teller € 5,90  
kleine Terrine € 11,90  
große Terrine € 21,90

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

Teller € 6,20  
Terrine € 12,50

## Vorspeisen

**Matjes „Norweger Art“** (1, 3, A, D)  
zwei Matjesfilets auf Schwarzbrot mit Zwiebeln  
an Apfelringen und Preiselbeeren € 12,90

**Vier friesische 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 € 12,90

**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**  (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

**Vegane 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  
vegane 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

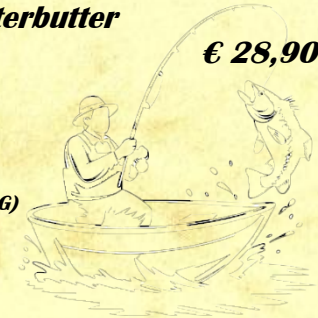
**Strammer Max** (3, A, C, G)  
Schwarzbrot mit Butter,  
belegt mit hauchdünnem Vesperschinken  
und zwei Spiegeleiern € 12,50

**Scheiben von der Schweineleber\*** (A) – gebraten  
mit Apfelringen, 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**

**Seefischteller\*** (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 € 15,50
- drei Matjesfilets € 17,90

**Lotsenfrühstück** (1, 3, C, D)  
geräucherter Lachs und Filets von Matjes  
und Brathering an einem Salatbouquet,  
dazu Bratkartoffeln mit Spiegelei € 23,90

**Bratheringsfilets** (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 Kartoffelspalten.**

**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. ♻️**

**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 irischen 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**

**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**




**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.**


## Spargelzeit

**Spargelcrèmesuppe**  – Teller (A, G, I)  
mit Sahnehaube, Croûtons und Kresse € 7,90

**Spargelsalat** (1, 3, A, C, G)  
angemachter Blattsalat mit grünem Spargel  
und weißem, gebratenen Spargel, Cherrytomaten,  
Salatgurke, Feta und roten Zwiebeln,  
garniert mit Ei und Erdbeeren  
dazu ofenfrisches Brot € 17,90

**Vegetarischer Gemüseteller**  (A, C, G)  
200 Gramm frischer deutscher Stangenspargel  
(grün und weiß) umlegt von jungem Gemüse,  
Kartoffelrösti und Sauce Hollandaise € 17,50

**Tagliarini Spargel** (A, C, G, J)  
mit Pesto, getrockneten Tomaten, Spargel,  
Lauchzwiebeln, Mozzarella und Basilikum € 19,90

**Frischer deutscher Stangenspargel**  (A)  
500 Gramm Rohgewicht, vom Spargel- und Erdbeerhof Pleus  
mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter (G)  
oder Sauce Hollandaise (A, C, G) € 23,90

**Dazu reichen wir nach Wahl**

- Schweineschnitzel (A, C) € 9,90
- hauchdünnen Vesperschinken (1, 3) € 9,90
- Lachsfilet (A, D) € 14,90
- Knusperhähnchenschnitzel (A, C) € 11,90
- veganes Schnitzel (A) € 9,90
- Rumpsteak – vom Grill, 200 Gramm € 18,90

**St. Gotthardt** (A, G)  
Steak vom Schwein mit Spargel und Tomate auf Toast,  
überbacken mit Käse, dazu Salatbeilage € 19,90

**Pizza „Grün und Weiß“** (A, G)  
belegt mit grünem und weißem Spargel,  
gekochtem Schinken, Tomatenwürfeln und Basilikum,  
überbacken mit Mozzarella € 17,50

## **Desserts**

**Tartufo Bianco** (A, C, F, G, H)  
halbgefrorener Eistrüffel  
aus Kaffee- und Zabaionecrème,  
bedeckt mit weißen Baiserstücken  
an heißen Kirschen

€ 5,90

**Tartufo Bianco** (A, C, F, G, H)  
halbgefrorener Eistrüffel  
aus Kaffee- und Zabaionecrème,  
bedeckt mit weißen Baiserstücken  
mit einem heißen Espresso übergossen

€ 6,90

**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

**KREA**TIV

**FRISCH**

**REGI**ONAL

**SCH**MACKHAFT

**GE**SUND

**LI**EBEVOLL

**TRADITION**NELL

## 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.**