

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

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)

**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

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

€ 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.**

Pilzwochen

Pfifferlingsrahmsuppe  (G)
mit Sahnehaube

€ 9,50

Vier Pfifferlingsbruschetta (1, 3, A)
mit Olivenöl geröstetem Brot
belegt mit Pfifferlingen, Paprika und Speck

€ 12,50

Salatteller  (G)
Feldsalat mit gebratenen Pilzen, Granatapfelkernen,
Feta und karamellisierten Nüssen

€ 17,90



Flammkuchen Pfifferlinge  (1, 3, A, G)
mit Pfifferlingen, Speck, Lauch und Cherrytomaten
auf Crème Fraîche

€ 18,50

Nudeltaschen  (A, C, G)
gefüllt mit Steinpilzen,

dazu Kräuterseitlinge, Lauchzwiebeln und
Cherrytomaten in Sahnesauce, mit Gartenkresse € 21,90

Medaillons vom Schweinefilet (1, 2, A, C, G)
mit frischen gebratenen Waldpilzen und Lauchzwiebeln
an Bratkartoffeln und Pfefferrahmsauce € 28,90

Kartoffel-Rösti (A, C, G)
mit gebratenen Pfifferlingen, Lauchzwiebeln und
Parmesan an Salatbeilage € 17,90

Schnitzel – vom Schwein (1, A, C)
mit gebratenen Pfifferlingen und roten Zwiebeln,
dazu Bratkartoffeln € 26,90

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 **T**IV

FRISC **H**

REGI **O**NAL

SCH **M**ACKHAFT

GE **S**UND

LI **E**BEVOLL

TRADITION **N**ELL

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.**