Suppen

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

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

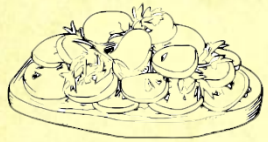
Hausmacher Gulaschsuppe (1, 2, J)
würzig-scharf

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

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 Rips,
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.

Deftiges zur kalten Jahreszeit

Hausmacher Hackgrütze (Knipp) *(A)*
mit Gewürzgurke und Bratkartoffeln — € 16,90

Portion Grünkohl *(1, 2, 3, A, J)*
mit Kochwurst, Pinkel, Kasseler und Speckscheibe,
dazu Brat- oder Salzkartoffeln — € 26,90

Grünkohlteller *(1, 2, 3, A, J)*
mit Pinkel, Kochwurst und Kasseler,
dazu Brat- oder Salzkartoffeln — € 21,90

Zusätzlich zu unserem Grünkohl:

- Pinkel, eine Wurst — € 3,50
- Kochwurst, zwei Würstchen — € 3,50
- Kasseler, eine Scheibe — € 3,50
- Speck, eine Scheibe — € 2,50

Veganer Grünkohl-Burger *(A)*
mit Grünkohlpatty, Salat, Tomate,
Gurke und Ketchup, dazu Pommes Frites — € 18,90

Etwas GANS besonderes und was sonst noch fliegen kann!

Gänsebrust *(2, 5)*
an Speckbohnen und Salzkartoffeln,
dazu Majoransauce und Bratapfel — € 34,90

Entenkeule *(2, 6, A, C)*
an Rotkohl und Majoransauce,
dazu Kartoffelklöße — € 25,90



½ entbeinte Ente *(2, 6)*
an Rotkohl und Majoransauce,
dazu Kartoffelklöße — € 29,50

Geflügelplatte von Ente und Gans *(2, 6, A, C)*
dazu ein Hähnchenbrustmedaillon
an Rotkohl und Kartoffelklößen,
einem Bratapfel und Majoransauce — € 39,90

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 € 6,40
wahlweise mit Sahne € 7,40

KREATIV
FRISCH
REGIONAL
SCHMACKHAFT
GESUND
LIEBEVOLL
TRADITIONELL

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.*