

## **Eine ganze Gans** (1, 3, 5, A, C, G, H)

auf Vorbestellung & ab vier Personen

mit Sahnesauce, Bratapfel, Rotkohl und Speckbohnen,  
Salzkartoffeln und Kartoffelklößen.

Dazu reichen wir Ihnen eine Flasche Rotwein.

€ 29,50 / Person



## **Eine ganze Ente** (1, 3, 5, A, C, G, H)

auf Vorbestellung & ab zwei Personen

mit Sahnesauce, Bratapfel, Rotkohl und Speckbohnen,  
Salzkartoffeln und Kartoffelklößen.

Dazu reichen wir Ihnen einen Schoppen Rotwein.

€ 23,90 / Person



## **Vorweihnachtszeit**

unser Angebot ab vier Personen

Tasse **Hochzeitsuppe** (1, 2, C, G)

**Ofenfrische Geflügelplatte** – von Gans und Ente (1, 3, 5, A, C, G, H)  
mit Sahnesauce, Bratapfel, Rotkohl,  
Salzkartoffeln und Kartoffelklößen

**Tannenbaumeis** (C, F, G, H)

mit Sahne und heißen Zwetschgen

Dazu reichen wir ihnen für den Zeitraum von 2 ½ Stunden

alkoholfreie Getränke, Tischweine und Pils vom Fass

€ 36,90 / Person

## *Deftiges zur kalten Jahreszeit...*

### ***Rund um den Grünkohl** (1, 2, 3, A, J)*

*Portion Grünkohl mit Kochwurst, Pinkel,  
Kasseler und Speckscheibe,  
dazu Brat- und Salzkartoffeln*

*€ 17,90*

*Grünkohl-teller mit Pinkel, Kochwurst und Kasseler,  
dazu Salz- oder Bratkartoffeln*

*€ 15,50*

### ***Schlachtplatte „Hotel Thomsen“** (1, 2, 3, A)*

*Verschiedene Wurstsorten wie Leberwurst, Sülze und Zwiebelmett,  
eine warme Speckscheibe und Hausmacher Hackgrütze,  
dazu Brot und Butter*

*€ 14,50*

### ***Hausmacher Hackgrütze** (Knipp) (A)*

*mit Gewürzgurke und Bratkartoffeln*

*€ 9,90*

## Suppen...

### **Hochzeitssuppe** (1, 2, C, G)

nach Art des Hauses  
mit Einlage

Tasse	€ 4,60
kleine Terrine	€ 9,50
große Terrine	€ 17,90

### **Hausmacher Gulaschsuppe** (1, 2)

würzig-scharf

Tasse	€ 4,90
Terrine	€ 9,90

## Vorspeisen...

### **Matjes „Norweger Art“** (1, 3, A, D)

Zwei Matjesfilets auf Schwarzbrot  
an Apfelingeln, Zwiebeln und Preiselbeeren € 8,50

### **Thomsen's Bruschetta** (1, 3, 4, A, C, G)

Variationen

von Tomate, Thunfisch und Matjes-Tatar  
auf geröstetem Brot mit Oliven-Öl € 8,90

### **Scampi-Pfanne** \* (B, G)

mit Paprika-Zwiebel-Duett  
in Knoblauch-Kräuter-Butter,  
am Tisch flambiert,  
dazu Wildkräutersalat und ofenfrisches Brot € 14,90

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

## **Marktfrische & knackige Salate...**

### **Nizza-Salat** (A, C, F, K)

Thunfisch, Ei, Paprika, Cherry-Tomaten,  
Bohnen, Gurke, Olive und Lauchzwiebeln  
pikant abgeschmeckt

€ 11,90

### **Caesar's Salat** (1, 3, A, C, G, I)

Frischer Eisberg- & Römersalat,  
angemacht mit würzigem Caesar's Dressing,  
gehobeltem Parmesan, Cherry-Tomaten  
und Sonnenblumen-Crôutinos

€ 9,90

### **Beilagen-Salat**

Verschiedene Blattsalate,  
Gurke, Tomate, Paprika und Zwiebeln  
in unserem Hausdressing

klein € 3,80

groß € 7,20

**... unsere Salate reichen wir mit offenfrischem Brot** (A)

## **Vegetarisches – geschmackvoll ohne Fleisch...**

### **Penne** (A, G)

mit Nuss-Champignons, Zuckerschoten und Kirschtomaten,  
dazu Curry-Sauce und Sakura-Kresse

€ 10,90

### **Mediterraner Gemüseteller**

mit gegrillten Zucchini & Auberginen und Grill-Mais  
serviert mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika  
an einer Tomaten-Sauce und drei Kartoffel-Kürbiskern-Rösti

€ 11,90

### **Gebackene Champignons** (A, C, G)

an Wildkräutersalat und Kräuterquark

€ 9,50

## **... dazu servieren wir gerne an Chili-Dipp**

- zwei gegrillte Garnelen mit Paprika-Zwiebel-Duett \* (B) € 6,90
- zwei Hähnchen-Ananas-Spieße \* € 3,90
- 160g gegrillte Hähnchenbruststreifen \* € 5,90
- Halloumi Grillkäse (aus Ziegen-, Schafs- & Kuhmilch) (G) € 3,70

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

## *Probieren Sie mal unsere Klassiker...*

### **Gebackener Camembert** (A, C, G)

mit Preiselbeeren und gebackener Petersilie,  
dazu Schwarzbrot und Butter

€ 8,90

### **Bauernfrühstück** – von drei Eiern (1, 3, C)

mit Bratkartoffeln,  
gewürfeltem Kernschinken und Gewürzgurke

€ 9,80

### **Sülze** – vom Schwein, würzig (1, 2, 3, C)

mit Remouladensauce und Bratkartoffeln

€ 8,90

### **Scheiben von der Schweineleber** \* - gebraten (A)

mit Apfelingeln, Grillzwiebeln,  
gebutterten Möhren-Stiften und Braten-Jus,  
dazu Salzkartoffeln

€ 12,90

### **Curry-Wurst** – 150 Gramm (4, 5, 7)

mit Pommes Frites und Curry-Ketchup-Sauce

€ 7,30

## *Aus Fluss und Meer...*

### **Seefischteller** \* (A, D)

Seelachsfilet, Lachs und Schollenfilet  
an Blattsalat-Mix,

Kräuterbutter und Meersalz-Kartoffeln

€ 22,90

### **Matjes „Thomsen Spezial“** (1, 3, A, C, D, G)

mit Zwiebeln, Apfel- & Gurkenscheiben  
in Crème-Sauce an Schnittlauch-Kartoffeln  
an einem Salatbouquet

➤ zwei an der Zahl

€ 12,90

➤ drei an der Zahl

€ 14,90

### **Lotsenfrühstück** (1, 3, C, D)

Geräuchertes von Forelle & Lachs und Matjesfilet  
auf Salatbouquet,  
dazu Bratkartoffeln mit Spiegelei

€ 18,90

### **Brathering** - nach „Oma Emmy's Rezept“ (D)

(sauer eingelegt, kalt)

mit Zwiebeln und Bratkartoffeln

€ 8,90

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

## *Frisch vom Grill, gönnen Sie sich Gutes...*

*vom argentinischen Rind...*

**Rumpsteak \*** – 200 Gramm (G)  
mit unserer hausgemachten Steakbutter,  
dazu Mittelmeergemüse und Rosmarin-Kartoffeln € 24,90

**Rumpsteak \*** – 200 Gramm (A, G)  
mit gebratenen Champignons und Lauchröllchen,  
dazu Grill-Mais und Kräuterbutter-Brot € 20,90

### *Fragen Sie nach unserem Klassiker!*

#### *Chateaubriand*

*auf Vorbestellung und für zwei Personen*

*€ 31,90 pro Person*

*vom dt. Landhähnchen*

**Schnitzel \*** – im Knuspermantel (A)  
auf Apfelspalten und Lauchröllchen an Sweet-Chili-Penne € 16,50

## *Frisch vom Grill, gönnen Sie sich Gutes...*

*in der Vielfalt ...*

**Thomsen's Grillpfanne \*** (3, 5, G)  
Gegrilltes von Rind, Huhn und Schwein,  
mit Würstchen, Speckscheibe,  
Broccoli-Röschen und Bratkartoffeln,  
dazu Kräuterbutter € 24,90

*vom Schwein...*

#### **Schnitzel**

- belegt mit gebratenen Champignons & Lauchröllchen,  
dazu Bratkartoffeln (A, C) € 14,90
- garniert mit Zitrone, dazu Bratkartoffeln (A, C) € 12,90
- mit Zigeuner-Sauce und Bratkartoffeln (A, C) € 14,50
- Tiroler Art (A, C, G)  
mit Röstzwiebeln, Tomate und Käse gratiniert,  
dazu Bratkartoffeln € 15,90

**Cordon Bleu \*** (3, A, C, G)  
mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Bratkartoffeln € 16,90

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

## **Lust auf Burger... !?**

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

mit frischem irischen Lachsfilet und Honig Senf Dip,  
Apfelspalten und Lauchzwiebeln,  
dazu gebackene Kartoffelspalten

€ 14,90

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

Hähnchenbrustfilet in Crispy-Marinade  
mit Sweet-Chili-Sauce, Salatblatt, Ananas und Käse,  
dazu Pommes Frites von der Süßkartoffel

€ 13,90

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

Zartes Black-Angus-Rindfleisch – gegrillt, 200g  
mit Zwiebeln, Tomaten, Salatblatt,  
Bacon und Bulls-Eye-Sauce,  
an gebackenen Kartoffelspalten

€ 14,50

### **Big Angus Beef Burger** \* – als Cheese-Burger (1, 2, 3, 7, A, C, G)

Zartes Black-Angus-Rindfleisch – gegrillt, 200g  
mit Zwiebeln, Tomaten, Salatblatt,  
Bacon, Käse und Bulls-Eye-Sauce,  
an gebackenen Kartoffelspalten

€ 14,90

## **...zu unseren Burgern servieren wir Ihnen...**

Cole-Slaw-Salat

und nach Wahl... Ketchup, Mayonnaise und/oder Senf (4, 5, 7, C, G, J)



Unsere **Black Angus Burger** werden zu 100%  
aus reinrassigem Black Angus-Beef aus Irland hergestellt.  
Gewürzt sind die Patties ausschließlich mit etwas Salz und Pfeffer.  
Nur so bleibt das intensive Kräuter-Aroma des Grass-Fed Beefs erhalten.

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

## *Etwas GANS Besonderes...*

*... und was sonst noch fliegen kann...*



### *Vorspeisen*

**Entenbrust** – geräuchert (3, 4)  
an Wiesenkräutersalat,  
Orangenfilets und Balsamico-Glace,  
serviert mit Baguette

€ 9,50

**Consommé** – vom Perlhuhn  
mit Gemüse-Julienne  
und Spieß von der geräucherten Entenbrust

€ 6,90

**Frische Waldpilze** (A, G, H) – in Kräuterbutter gebraten  
an einem Wiesenkräutersalat  
mit karamellisierten Nüssen und Preiselbeeren,  
serviert mit Ciabatta

€ 10,90

## *Etwas GANS Besonderes...*

*... und was sonst noch fliegen kann...*



### *Hauptgänge*

**Geflügelplatte** – ofenfrisch (1, 3, 5, A, C, G, H)  
von Gans und Ente  
an Orangen-Majoran-Sauce, Bratapfel,  
Rotkohl und Fränkischen Kartoffelklößen

€ 26,90

**Entenkeule** – ofenfrisch (1, 3, 5, A, C, G, H)  
an Orangen-Majoran-Sauce,  
dazu Rotkohl und Fränkische Kartoffelklöße

€ 17,50

**Gänsekeule** – ofenfrisch (1, 3, 5, A, C, G, H)  
an Orangen-Majoran-Sauce,  
dazu Broccoli und Fränkische Kartoffelklöße

€ 20,90



## *Verlockend verführerische Desserts...*

**Flute Limoncello** im Champagnerglas (A, C, G, 3, 4, 7)  
Zitroneneis gestrudelt mit Limonenlikör-Sauce € 5,50

**Topfenknödel** (A, C, G) – zwei an der Zahl,  
auf warmer Vanillesauce,  
dazu eine Kugel Mövenpick Creme Vanilla  
mit Zucker & Zimt € 5,50

**Eis-Kaffee** oder **Eis-Schokolade** mit Sahne (7, G) € 3,80

**Mini-Dessert** (C, G, H)  
eine Kugel Mövenpick „Gebrannte Mandeln“  
mit Apfelkompott, Sahne und karamellisierten Nüssen € 2,90

**Creme Brûlée** (C, G, 4, 7)  
mit einem Espresso und Beerenfrüchten € 7,30

**Apfelstrudel** (A, C, G, F, L, K, H) – ofenfrisch  
an warmer Vanillesauce,  
einer Kugel Mövenpick Creme Vanilla und Schlagsahne € 5,50

KREA **T** IV

FRISC **H**

REGI **O** NAL

SCH **M** ACKHAFT

GE **S** UND

LI **E** BEVOLL

TRADITIO **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

## 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