

Suppen...

Hochzeitssuppe (1, 2, C, G)

nach Art des Hauses
mit Einlage

Tasse	€ 4,70
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 € 9,90

Thomsen's Bruschetta (A) – drei an der Zahl

mit Tomate, Paprika und Käse
auf geröstetem Brot mit Oliven-Öl € 6,90

Garnelen-Pfanne * (B, G)

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

Räucherlachs (1, 4, D, H, G)

auf Kartoffel-Rösti an Blattsalat und Honig-Senf-Sauce € 9,50

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

Marktfrische & knackige Salate...

... unsere Salate reichen wir mit ofenfrischem Brot

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

Vital-Salat (A, H)

Verschiedene Blattsalate,

Gurke, Tomate, Paprika, Zwiebeln und Früchte

mit Sonnenblumen-Crôutinos & unserem Hausdressing € 10,90

Kleine gemischte Salatbeilage € 3,80

Vegetarisches – geschmackvoll ohne Fleisch...

Tagliolini (A, G) – kleine und feine Bandnudeln

mit frischen Pilzen, Paprika und Tomaten,

in Kräuter-Butter geschwenkt

€ 10,90

Gemüse-Variation

an einer Curry-Sauce und drei Kartoffel-Kürbiskern-Rösti € 11,90

... dazu servieren wir gerne an Chili-Dip

- zwei gegrillte Garnelen mit Paprika-Zwiebel-Duett (B) * € 6,90
- zwei Hähnchen-Ananas-Spieße * € 3,90
- gegrillte Hähnchenbruststreifen * € 3,00
- Halloumi Grillkäse (aus Ziegen-, Schafs- & Kuhmilch) (G) € 3,70
- Streifen vom Roastbeef € 5,60
- Räucherlachs € 5,00

* 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 (1, 3, C) – von drei Eiern

*mit Bratkartoffeln,
gewürfeltem Kernschinken und Gewürzgurke* € 9,90

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

mit Remouladensauce und Bratkartoffeln € 9,90

Scheiben von der Schweineleber (A) * – gebraten

*mit Apfelingeln, Grillzwiebeln,
Gemüse-Variation und Braten-Jus,
dazu Salzkartoffeln* € 12,90

Curry-Wurst (4, 5, 7) – 150 Gramm

mit Pommes Frites und Curry-Ketchup-Sauce € 7,60

Aus Fluss und Meer...

Seefischteller (A, D) *

*Lachs, Schollenfilet und Garnele
an Blattsalat-Mix,
Kräuterbutter und Meersalz-Kartoffeln* € 23,90

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

*mit Zwiebeln, Apfel- & Gurke
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)

*Geräucherter Lachs und Filets von Matjes & Brathering
auf Salatbouquet,
dazu Bratkartoffeln mit Spiegelei* € 18,90

Bratheringsfilets (D) – zwei an der Zahl

*nach „Oma Emmy’s Rezept“ (sauer eingelegt, kalt)
mit Zwiebeln und Bratkartoffeln* € 9,90

** 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 ^(G) * – 200 Gramm
mit unserer hausgemachten Kräuterbutter,
dazu Salat-Variation € 23,90

Rumpsteak * – 200 Gramm
mit gebratenen Champignons und Lauchröllchen € 23,90

Zu unseren Steaks servieren wir

Bratkartoffeln, Pommes Frites oder gebackene Kartoffelspalten

Sie haben die Wahl!

in der Vielfalt ...

Thomsen's Grillpfanne *
Gegrilltes von Rind, Hähnchen und Schwein,
mit Grillwürstchen, Bauchscheibe,
Gemüse-Variation und Bratkartoffeln,
dazu Kräuterbutter € 24,90

Frisch vom Grill, gönnen Sie sich Gutes...

vom dt. Landhähnchen...

Kleine Schnitzel ^(A) * – im Knuspermantel, drei an der Zahl
auf Bandnudeln, Apfelspalten und Lauchröllchen
in Sweet-Chili-Curry-Sauce € 16,50

vom Schwein...

Schnitzel

- *belegt mit gebratenen Champignons & Lauchröllchen,
dazu Bratkartoffeln ^(A, C) € 15,90*
- *garniert mit Zitrone, dazu Bratkartoffeln ^(A, C) € 13,90*
- *mit Zigeuner-Sauce und Bratkartoffeln ^(A, C) € 15,90*
- *Tiroler Art ^(A, C, G)
mit Röstzwiebeln, Tomate und Käse gratiniert,
dazu Bratkartoffeln € 15,90*
- *Holsteiner Art ^(A, C, G)
mit Gemüse-Variation, Bratkartoffeln und Spiegelei € 18,90*

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

€ 14,90

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

€ 14,90

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

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

€ 15,50

...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.*

Sommer, Sonne, Zeit für den Biergarten...

Curry-Kokos-Crème (2, 3, 4)

mit Hähnchen-Ananas-Spieß € 5,50

Chef-Salat (1, 3, A, C)

mit Schinken, Käse, Gurke, Ei,
Tomate und Paprika,
dazu Hausdressing und ofenfrisches Brot € 9,90

Melone-Feta-Salat (3, A, G)

Erfrischend – mit Minze, Limette,
Fruchtessig und Balsamico € 8,90

Rindsroulade (1, 3, A, J) – klassisch & hausgemacht

in eigener Sauce, an Gemüse-Variation und Salzkartoffeln € 16,90

Grillspieß „Thomsen“ (G) *

mit Hähnchen, Kirschtomaten,
Champignons und Zwiebeln,
dazu Pommes Frites und Kräuterquark € 18,90

Sommer, Sonne, Zeit für den Biergarten...

Flammkuchen (1, 3, A, G) – ofenfrisch

mit Speck, Zwiebeln
und Cherry-Tomaten auf Crème Fraiche € 8,90

Flammkuchen (A, G) – ofenfrisch

mit Apfelscheiben, Zimt & Zucker auf Crème Fraiche € 7,90

Baguette – ofenfrisch

mit Käse überbacken und wahlweise belegt mit...

- Tomate, Gurke, gekochtem Schinken & Ananas (1, 3, A) € 8,90
- Tomate, Gurke und Salami (1, 3, A) € 8,90
- Tomate, Gurke, roten Zwiebeln und Thunfisch (1, 3, A, D) € 9,90
- Tomate, Gurke, Zwiebeln und zwei Matjesfilets (1, 3, A, D) € 12,90

... zu unseren Baguettes servieren wir

eine Salatbeilage und nach Wahl
Curry-, Knoblauch- oder Sweet-Chili-Dip (1, 3, G)

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

Verlockend verführerische Desserts...

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

Apfelstrudel (A, C, G, F, L, K, H) – ofenfrisch
an einer Kugel Mövenpick „Crème Vanilla“
und Schlagsahne € 5,90

Eis-Kaffee oder **Eis-Schokolade** mit Sahne (7, G) € 3,90

Mini-Dessert
nach Tages- / Wochenangebot
Sprechen Sie uns an! € 2,90

Heißes Früchtchen (G)
Mövenpick „Crème Vanilla“ flirtet mit heißen Kirschen € 4,10
... und Sahne € 4,90

KREA **T** IV

FRISC **H**

REGI **O** NAL

SCH **M** ACKHAFT

GE **S** UND

LI **E** BEVOLL

TRADITIO **N** ELL

... werfen Sie doch auch noch einen Blick in unsere Eis-Karte!

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*