

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 **ofenfrischem 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 Apfelringen, 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, I)



*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.*

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*