

# Vorspeisen

## Blattsalat

Balsamico Dressing oder Joghurt Dressing,  
Ofentomate, Pinienkerne und Parmesan

als Vorspeise 6,70

als Hauptgang 8,80

## Wahlweise dazu:

**gebratene Maishähnchenbrust**

5,90

**Schafskäse**

2,80

**Riesengarnelen pro Stück**

3,90

\*\*\*

## Blattsalat mit Waldbeeren und Ziegenkäse

Balsamico- Waldbeerdressing, Rucola, Blattsalat,  
frische Beeren und Croutons

9,80

## Carpaccio vom Tajime Wagyu Ochsen

**Wagyu Bude in Breddenberg**

mit Rucolasalat, Olivenöl, Parmesan

50g 12,60 Euro

100g 16,70 Euro

## Ofenkäse

Schafskäse mit Zwiebeln und Tomaten dazu Brot

Vorspeise/ Hauptgang 9,60/ 12,70

# Suppen

## Gazpacho Andaluz

mit Croutons 4,50

mit Garnelen 6,50

\*\*\*

## Hühnerbrühe

mit Gemüsestreifen, Hühnerfleisch, Eierstich und Nudeln

4,50



# Hauptgänge

## **Schnitzel Wiener Art**

Schweineschnitzel  
Bratkartoffeln und Salat  
Probier Portion 8,80  
Normale Portion 12,90

als Jägerschnitzel +2,00  
als Paprikaschnitzel +2,00  
als Zwiebelschnitzel +2,00  
\*\*\*

**Im ganzen gebratene Scholle**  
mit Salzkartoffeln und Gurkensalat

**Müllerin Art**  
mit Petersilienbutter 17,50

**Finkenwerder Art**  
mit Speckstippe 18,50

**Büsumer Art**  
mit Büsumer Krabben 19,50  
\*\*\*

**Gebratene Schweinelendchen im Speckmantel**  
mit Pfefferrahmsoße,  
Grillgemüse und Bratkartoffeln

Probier Portion 13,60  
Normale Portion 18,10  
\*\*\*

**Gebratene Kalbsleber Berliner Art**  
mit Schmorzwiebeln, gebratene Apfelscheiben,  
Kartoffelpüree und Salat  
Probier Portion 14,40 Normale Portion 18,90

**Gebratener Kabeljau**  
mit Kartoffel- Kräuter Püree,  
glasierten Tomaten und gebratenen Pfifferlingen  
19,50  
\*\*\*

**Linguine Pfifferling**  
Hausgemachte Linguine  
mit geschwenkten Pfifferlingen, frischen Tomaten, Rucola  
und Parmesan  
in Butter 12,50 in Rahm 13,50  
\*\*\*

**Rosa gebratene Entenbrust**  
Sommergemüse aus dem Ofen, gebratenen Pfifferlingen  
und Rosmarinkartoffeln  
19,90  
\*\*\*

**Gefüllte Aubergine**  
mit Quinoa, Zucchini, Paprika und Tomaten  
Vegan 9,90 mit Schafskäse 11,50



## Steak´s

**Rumpsteak vom Emsrind**  
True Wilderness Friesoythe  
125g 14,90  
250g 19,50  
\*\*\*

**Rumpsteak vom Feersich Rind**  
125g 13,20  
250g 17,50  
\*\*\*

**Fielsteak vom Feersich Rind**  
100g 15,20  
200g 20,50  
\*\*\*

**Black Angus Entrecôte**  
350g 28,80

## Beilagen

hausgemachte Bratkartoffeln	3,50
French Fries (Pommes)	2,50
getrübte Parmesan Fritten	4,00
Rosmarin- Knoblauch Fritten	3,50
hausgemachte Dicke Fritten	2,60
hausgemachte Wedges	3,00
hausgemachte Krokette	3,00
Folienkartoffel mit Kräutercreme fraiche	4,00
Süßkartoffelfritten	4,20
Curly Fries	3,00

Beilagensalat	3,00
Bohnenbündchen	3,90
Maiskolben	3,50
Ofentomaten	3,50
Buntes Gemüse	4,20
Schmorzwiebeln	2,90
Röstzwiebeln	3,00
Rahmchampignons	3,90
Champignons natur	3,40
Pfifferlinge	8,90
Pfifferlinge in Rahm	9,40
gebratene Riesengarnele	Stück 3,90

hausgemachte Pfefferrahmsoße	2,50
hausgemachte Kräuterbutter	1,20
hausgemachte Majo	0,50
hausgemachte Aioli	0,50
Ketchup	0,50

# Dessert

**Heidelbeertörtchen**  
mit Schokoladeneis  
5,50  
\*\*\*

**Bayrisch Creme**  
hausgemachtem Vanilleeis und frischen Beeren  
5,50  
\*\*\*

**Alster Reloaded**  
Rolinck Pils 0,2l mit Zitronensorbet  
3,00

**Oder wie wäre es mit einem Eisbecher?**

Hausgemachtes Eis pro Kugel 1,00

Eine Kugel Eis mit frischen Waldbeeren 3,90  
Zwei Kugeln Eis mit frischen Waldbeeren 4,90  
mit Grand Manier + 0,30

