

Suppen

		Euro
1	Tomatencremesuppe mit Basilikumsahne	4,50
2	Norddeutsche Hochzeitssuppe mit reichlich Einlage	4,50
3	Kartoffelrahmsüppchen mit Lachsstreifen	5,50

Unsere Suppen reichen wir mit ofenfrischem Ciabatta.

Vorspeisen

10	Bruschetta marinierte Tomatenwürfel auf geröstetem Ciabatta	7,50
11	Matjestatar auf Reibekuchen an einer Kräuter - Crème fraîche	8,00
12	Gebackener Ziegenkäse auf verschiedenen Blattsalaten mit Croûtons	9,50

Salate & Vegetarische Gerichte

40	"Küchenchef"- Salatteller frische Salate mit Thunfisch, Kochschinken und Käsestreifen	11,50
41	Bunter Salatteller, wahlweise mit	
12	Hähnchenbruststreifen, gebraten	10,50
13	Thunfisch und Ei	10,50

Unsere Salate reichen wir mit Ciabatta, Butter und wahlweise mit Kräutervinaigrette,
Cocktail-, Joghurt- oder Orangensendressing.

42	Bandnudeln mit Ratatouille in Tomatenrahm	9,00
43	Kartoffel-Paprika-Auflauf mit Feta und Gouda überbacken	10,00

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

Schnitzelspezialitäten

		Euro
20	Schweineschnitzel "Jäger Art" mit Bratkartoffeln und Salat	12,50
21	Schweineschnitzel "Balkan Art" mit Pommes Frites und Salat	12,50
22	Hähnchen Cordon bleu mit Ziegenkäse gefüllt an Rosmarinsauce dazu Pommes Macaire und Salat	13,50
23	Friesenschnitzel mit Schinken, Tomate, Krabben und Sauce Hollandaise überbacken dazu Bratkartoffeln und Salat	16,50

Aus der Pfanne

24	Hähnchenbruststreifen mit süß - saurem Chinagemüse, Butterreis und Salat	11,50
25	Landhauspfanne Schweinelendchen mit Rahmchampignons, buntem Gemüse, Bratkartoffeln und Salat	15,50
26	Schweinemedallions im Speckmantel auf Pfefferrahmsauce dazu Pommes Macaire und Salat	16,50
27	Marinierte Lammnüsschen auf Rosmarinjus mit gebratenem Gemüse und Kartoffelgratin	17,50
28	Grillteller "Landhaus" verschiedene Filets vom Rind, Schwein und Lamm an Sauce Béarnaise und Grilltomate dazu Kartoffelröstis und Salat	17,50
29	Rumpsteak mit Kräuterbutter 200 gr. mit Ofenkartoffel an Sauerrahm und Salat	17,50
30	Filetsteak vom Rind 200 gr. auf Pfefferrahmsauce dazu Grilltomate, Folienkartoffel mit Sauerrahm und Salat	21,00

Fischspezialitäten

	Euro
47 Schollenfilet an Tomaten-Salbei-Butter mit Petersilienkartoffeln und Salat	13,50
48 Gegrilltes Lachsfilet an Kräuterhollandaise mit Petersilienkartoffeln und Salat	15,50
49 Zanderfilet an Senfsauce mit Brechbohnen und Kartoffelröstis	15,00
50 Brataal original Ammerländer Aal, gebraten mit Petersilienkartoffeln und Salat	18,50

Kleine Schlemmereien

56 Ammerländer Bauernfrühstück mit Spiegelei und Gewürzgurke	8,00
57 Kräuterrührei mit Räucheraal, Forellenfilet und Bratkartoffeln	10,50
58 Toast Hawaii mit Käse überbacken	7,00
59 Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Toast und Butter	7,50
61 Hähnchenbrust auf Basilikumsauce mit Tomatensugo und Mozzarella dazu Kartoffelröstis und Salat	11,50
62 Ofenkartoffel mit Sauerrahm, wahlweise mit	
11 Champignons, gebraten	6,50
12 Hähnchenbruststreifen, gebraten	7,50
13 Räucherlachs	9,00
63 Matjesfilets mit 'Hausfrauensauce' mit Bratkartoffeln	9,00
64 Matjesfilets mit Speckstippe dazu grüne Bohnen und Bratkartoffeln	9,50
66 Variation von Räucherfischen an Sahnemeerrettich mit Aal, Forelle und Lachs dazu Bratkartoffeln und Rührei	14,00

Für die Kleinen

		Euro
70	"Mickey Mouse" Spaghetti mit Tomatensauce	3,00
71	"Captain Hook" Bratwurst mit Pommes Frites und Mayonnaise	5,00
72	"Obelix Hinkelstein" Hähnchenschnitzel mit buntem Gemüse dazu Pommes Frites und Mayonnaise	6,00
74	"Atlantis" verschiedene Fischfiguren mit Erbsen, Möhren und Kartoffelkroketten	5,50

Desserts

80	Hausgemachte Rote Grütze mit Vanilleeis an Vanillesauce	4,00
81	Gefüllter Crêpe mit heissem Orangenragout und Vanilleeis	4,50
82	Mascarponecrème mit Beerenfrüchten	4,50
83	Mokkparfait an Rosmarinfeigen	5,00
84	Parfait von weisser Schokolade und Basilikum an Fruchtsauce	5,50

Wünschen Sie Informationen über Zusatzstoffe und Allergene,
fragen Sie gerne unser Servicepersonal