

Suppen

		Euro
1	Hochzeitssuppe "Art des Hauses" mit reichlich Einlage	4,50
2	Tomatencremesuppe mit Sahnehaube	4,50
3	Aalrauchsuppe nach Ammerländer Art	6,50

Unsere Suppen reichen wir mit ofenfrischem Ciabatta.

Vorspeisen

10	Bruschetta marinierte Tomatenwürfel, Basilikum und Parmesan auf geröstetem Ciabatta	7,50
11	Graved Lachs an einer Senf-Honig-Dillsauce mit Kartoffelrösti und Salatbouquet	9,00

Salate & Vegetarische Gerichte

41	Großer Salatteller mit Blattsalaten, Tomaten, Gurke, Paprika und Radieschenkeimlingen <i>wahlweise mit</i>	7,50
11	gebratenen Champignons	9,50
12	Mozzarellakügelchen	10,00
13	Hähnchenbruststreifen	10,50
14	Rinderfiletstreifen	11,50

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

42	Kartoffel-Paprika-Auflauf mit Feta und Gouda überbacken	10,50
43	Gemüsepfanne "Mal anders" mediterranes Gemüse knackfrisch aus der Pfanne mit Jasminreis	12,50

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

Aus Pfanne & Ofen

		Euro
20	Schweineschnitzel "Wiener Art" paniert, mit Pommes frites und Salat	12,50
21	Schweineschnitzel "Jäger Art" mit Champignons in Rahm, Bratkartoffeln und Salat	13,50
22	Schweineschnitzel "Balkan Art" mit Paprikasauce, Pommes frites und Salat	13,50
23	Schweineschnitzel "Tiroler Art" mit Tomaten und Gouda überbacken Pesto und Kroketten	14,50
24	Hähnchenbrustfilet "mediterran" mit Zucchini, Paprika, Karotten und roten Zwiebeln dazu Rosmarinkartoffeln und Kräuterbutter	16,50
25	Landhauspfanne Medaillons vom Schweinefilet, mit Champignonrahmsauce frischem Marktgemüse und Bratkartoffeln	17,50
26	Grillteller "Landhaus" Hähnchenbrustfilet, Rinderfilet und Schweinesteak mit gebratenem Speck und Nürnberger Würstchen dazu Kräuterbutter, Pommes frites und Salat	19,50
27	Rumpsteak 200g mit Röstzwiebeln und Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat	21,50
28	Pfeffersteak 200 g Rinderfilet mit Pfeffersauce, Kartoffelkroketten und Salat	23,50

Aus Fluß und Meer

	Euro
47 Schollenfilet "Büsumer Art" mit Shrimps und Porrée mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Salat	16,50
48 Lachssteak "Provinciale" an Kräutersauce, Butterreis und Mandelbroccoli	17,50
49 Toure de mer Lachs, Zander und Rotbarsch an Senfsauce mit Bratkartoffeln und Salat	19,50

Für den kleinen Hunger

60 Toast Hawaii 2 Scheiben Toastbrot mit gekochtem Schinken, Ananasscheiben und Käse überbacken	7,50
61 Gebackener Camembert mit Preiselbeer-Birne, Butter, Toast und frittierter Petersilie	7,50
62 Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Salatbouquet <i>wahlweise mit</i>	5,50
11 Champignons, gebraten	7,50
12 Hähnchenbruststreifen, gebraten	8,00
13 Räucherlachs	9,50
63 Ammerländer Bauernfrühstück mit Gewürzgurke	8,50
64 Matjesfilets mit "Hausfrauensauce" und Bratkartoffeln	9,00

Für die Kleinen

		Euro
70	"Captain Hook" Bratwurst mit Pommes Frites und Mayonnaise	5,50
71	"Obelix Hinkelstein" Hähnchenbrustschnitzel mit buntem Gemüse dazu Pommes Frites und Mayonnaise	6,50

Desserts

80	Hausgemachte Rote Grütze mit Vanilleeis	5,00
81	Crème brûlée mit frischen Früchten	6,50
82	Panna cotta im Glas mit Erdbeermark und Schokoladeneis	6,50

...oder schauen Sie in unsere umfangreiche Eiskarte !

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