

Speisekarte

Suppen

Rinderkraftbrühe 3,70 €
mit Gemüsestreifen und Fadennudeln
*1,3,6,7,9,10

Tomatencremesuppe 3,70 €
mit Sahnehaube
*7,9,10

Zu jeder Suppe reichen wir Ihnen Brot
*1

Salate

Salatteller „Kneten“ 6,50 €
mit Schinken, Käse und gekochtem Ei
*3,7

„Bauernsalat“ 8,90 €
Gemischter Salat mit Blattsalat, Tomaten, Paprika, Gurke, Möhren,
Schafskäsewürfel und roten Zwiebeln,
*7

Salatteller „fresh & fruit“ 9,90 €
Gemischter Salat mit Früchten und gegrillten
Hähnchenbruststreifen

Alle Salate werden wahlweise mit Joghurtdressing, Cocktaildressing oder Balsamico-Essig
und Olivenöl serviert, zusätzlich reichen wir Ihnen Brot und Butter
*1,7

*Erklärung zu kennzeichnungspflichtigen Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, im Anhang

Für den kleinen Hunger

Strammer Max <i>Landschinken auf Schwarzbrot, dazu 2 Spiegeleier</i> <small>*1,3</small>	7,90 €
Manta- Teller <i>Currywurst mit Pommes frites und Mayonnaise</i> <small>*9,10</small>	7,50 €
Bauernfrühstück <i>Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebeln und Rührei, garniert mit Gewürzgurken</i> <small>*3</small>	7,50 €
Toast „Hawaii“ <i>mit gekochtem Schinken, Ananas und Käse überbacken</i> <small>*1,7</small>	7,50 €
Herrentoast <i>Schweinelendchen auf Toast mit Rahmchampignons und Käse überbacken, dazu eine Salatbeilage</i> <small>*1,7</small>	11,50 €
Paniertes Schweinekotelett <i>Mit Kartoffelsalat, Bratkartoffeln oder Pommes frites</i> <small>*1,7,9,10</small>	9,90 €
Großenkneiter Aufschnittplatte <i>Verschiedene Wurst –und Käsesorten, Gewürzgurke, Brotauswahl und Butter</i>	8,90 €
Pommes frites <i>Mit Mayonnaise oder Ketchup</i> <small>*9,10</small>	3,70 €

*Erklärung zu kennzeichnungspflichtigen Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, im Anhang

Vorspeisen und Vegetarisches

Gebackener Camembert 5,50 €
mit Preiselbeer- Birne, Toast und Butter
*1,3,7

Gebackener Hirtenkäse 7,50 €
Paniertes Fetakäse mit Toast, Butter und Salatbeilage
*1,3,7

Mediterrane Gemüsepfanne 10,90 €
Paprika, Zucchini, Auberginen, Champignons und Zwiebeln in Olivenöl
angebraten, mit Hirtenkäse gratiniert, dazu reichen wir
Kräuterbaguette
(Für Veganer auch gern ohne Hirtenkäse)
*1,7

Zucchini- Kartoffel- Möhren- Puffer 8,50 €
Mit Kräuterdip

Fischspezialitäten

Schollenfilet „Finkenwerder Art“ 15,50 €
Mit Salzkartoffeln und Specksoße
*1,4

Fischerfrühstück 14,90 €
Mit Räucherlachs, Räucherforelle, Rührei & Krabben,
dazu Bratkartoffeln und Salatteller
*3,4,7

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ 10,50 €
Mit Remoulade, Äpfel und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln
*4,7

Schnitzeleien und Geflügelspezialitäten

Schnitzel „Wiener Art“

Paniertes Schweineschnitzel

*1,7,9,10

11,50 €

Zwiebelschnitzel

Paniertes Schweineschnitzel mit gedünsteten Zwiebeln

*1,3,7

12,50 €

Champignonrahmschnitzel

Paniertes Schweineschnitzel mit Rahmchampignons

*1,3,7

13,50 €

Hamburger Schnitzel

Paniertes Schweineschnitzel mit zwei Spiegeleiern

*1,3,7

13,50 €

Schnitzel „Cordon Bleu“

Paniertes Schweineschnitzel mit Schinken und Käse gefüllt

*1,3,7

13,90 €

Schnitzel „Tirol“

Paniertes Schweineschnitzel mit Tomaten, Speck und Käse überbacken

*1,3,7

13,90 €

Hähnchenschnitzel im Knuspermantel

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Curryrahmsauce
und gebackenen Früchten

*1,3,7

13,50 €

Gebratene Hähnchenbrust „Italia“

Hähnchenbrustfilet mit Tomate -Mozzarella überbacken

*1,3,7

13,50 €

Zu diesen Gerichten servieren wir einen kleinen gemischten Salatteller und wahlweise
Pommes frites, Bratkartoffeln, Kroketten, Röstitaler oder Kartoffelsalat

Beachten Sie bitte auch unsere Saucenauswahl!

*Erklärung zu kennzeichnungspflichtigen Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, im Anhang

Rustikales vom Grill und aus der Pfanne

„Holzfällersteak“ 12,50 €
Schweinerückensteak mit gedünsteten Zwiebeln und Kräuterbutter
*7

„Filetteller“ 13,90 €
Drei zarte Schweinemedallions mit Kräuterbutter
*7

Schweinefilet „a la chef“ 15,50 €
überbacken mit Preiselbeeren und Camembert
*1,7

Großkneter Grillteller 16,50 €
Schweinerückensteak, kleines Rumpsteak, Hähnchensteak, mit Speckstreifen und kleinem Würstchen, dazu Kräuterbutter
*7,9,10

Rumpsteak „Hofmeister Art“ 16,50 €
Mit Kräuterbutter
*7

Rumpsteak mit frischen Champignons 17,50 €
und gedünsteten Zwiebeln
*6

Dazu servieren wir wahlweise:

einen kleinen gemischten Salat oder Tagesgemüse
*7

Eine Beilage Ihrer Wahl

Pommes frites, Bratkartoffeln, Kroketten, Kartoffelecken oder Röstitaler
*1,3

Saucenauswahl

Wir bieten Ihnen zu jedem Gericht Saucen zur Auswahl an:

Champignonrahmsauce, Balkansauce, pikante Pfeffersauce,
Paprikarahmsauce, Sauce Hollandaise und Sauce Bernaise 2,00 €
*1,3,7,9

...und zum Abschluss etwas Süßes

Gemischtes Eis mit Sahne 3,90 €
Je eine Kugel Vanille- Erdbeer- und Schokoeis

Coupe Dänemark 4,50 €
Drei Kugeln Vanilleeis mit Schokosoße und Sahne

Stracciatella- Becher 4,50 €
Je eine Kugel Stracciatella- Schoko- und Vanilleeis, Schokosoße und Sahne

Eierlikörbecher 4,90 €
Drei Kugeln Schokoeis mit Eierlikör und Sahne

„Nussknacker“ 4,90 €
Zwei Kugeln Walnuss- und eine Kugel Vanilleeis mit Sahne

Früchtebecher 4,90 €
Erdbeer- und Vanilleeis mit vielen Früchten und Sahne, garniert mit Erdbeersoße

„Heiße Liebe“ 5,20 €
Drei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder Kirschen und Sahne

.... Und etwas ganz Besonderes

Palatschinken mit Vanilleeis und Schokosoße 5,50 €

Für unsere kleinen Gäste...

Die Eisbiene 2,90 €
Schnell essen, bevor sie davon fliegt
Je eine Kugel Erdbeer- und Vanilleeis mit Schokolinsen und Fächerwaffel bunt garniert