

Als Vorspeise empfehlen wir

<i>Kleiner Räucherfischsteller mit Salatgarnitur und Schwarzbrot</i> (1,8,a,g,2)	<i>8,80 Euro</i>
<i>Carpaccio vom Rinderfilet</i> (1,8,a,g,2) <i>an Blattsalaten mit Kräuterdressing Baguette und Butter</i>	<i>9,90 Euro</i>

Frisch aus dem Suppenkessel

<i>Tomatencremesuppe mit Sahnehaube</i> (1,2,4,11,l)	<i>4,40 Euro</i>
<i>Zwiebelsuppe „Französische Art“</i> (1,2,4,11,l,g) <i>mit Käsecroutons</i>	<i>4,90 Euro</i>
<i>Hummersuppe mit Dillsahnehaube</i> (1,2,4,11,l,g,b)	<i>5,50 Euro</i>

Für den kleinen Hunger

<i>Gebackener Camembert</i> (1,2,4,11,a,g) <i>Pfirsich gefüllt mit Preiselbeeren, Baguette und Butter</i>	<i>7,90 Euro</i>
<i>Omelette mit geschmorten Champignons</i> (1,2,4,11,a,g) <i>an frischen Marktsalaten, mit La flute Brot</i>	<i>8,50 Euro</i>
<i>Salatplatte nach Art des Hauses*</i> <i>Käsestreifen und warmes Baguette</i> (1,2,4,11,a,g)	<i>8,50 Euro</i>
<i>Vegetarischer Kartoffelauflauf</i> (1,2,4,11,a,g) <i>mit Gemüse der Saison in Käse-Sahnesauce gebacken</i>	<i>8,90 Euro</i>
<i>„Strammer Max“ Schinkenbrot mit Spiegelei</i> (1,2,4,a,g,b)	<i>12,90 Euro</i>
<i>„Halligbrot“ Schwarzbrot belegt mit Nordseekrabben und 2 Spiegeleier</i> (1,2,4,11,a,g,b)	<i>15,90 Euro</i>

Aus Neptuns Reich servieren wir

<i>Kutterscholle ohne Gräten in Rapsöl gebraten</i> ^(2,4,11,a,g) <i>zerlassene Butter, Salzkartoffeln und Salate der Saison*</i>	<i>15,40 Euro</i>
<i>„Schleswiger Pannfisch“ gebratenes Fischfilet</i> ^(1,2,4,11,a,g) <i>auf Bratkartoffeln, Kräutersauce und Salatbeilage*</i>	<i>15,90 Euro</i>
<i>6 Riesen Garnelen in Knoblauchbutter gebraten</i> <i>Blattsalate* und Baguette</i> ^(1,2,4,11,a,g,b)	<i>18,90 Euro</i>
<i>Atlantikseezunge mit gemischtem Salat,</i> <i>zerlassener Butter, Salzkartoffeln</i> ^(1,2,4,11,a,g)	<i>21,50 Euro</i>

Vom Grill und aus der Pfanne

<i>Holzfällersteak, Kräuterbutter</i> ^(1,2,4,11,,g) <i>geschmorte Zwiebelstreifen und Champignons</i> <i>Kartoffelspalten Sour Creme</i>	<i>13,80 Euro</i>
<i>Hähnchenbrust gebraten an Rahmsauce</i> ^(1,2,4,11,a,g) <i>Mango-Chutney, Rösti Taler und Salatteller</i>	<i>13,80 Euro</i>
<i>Haxe vom Salzwiesenlamm an Kräuterrahmsauce</i> ^(1,2,4,11,a,g,h) <i>mit Schmorgemüse, Gemüse und Petersilienkartoffeln</i>	<i>17,90 Euro</i>
<i>Zarte Kalbsbäckchen auf Kartoffelschnee</i> <i>mit Bohnenbündchen</i> ^{1,(2,4,11,a,g,h)}	<i>19,90 Euro</i>
<i>Rib-Eye Steak (230 g) von der Hochrippe</i> ^(1,2,4,11,a,g) <i>mit kleinem Fettauge, gut marmoriert, Kräuterbutter</i> <i>geschmorte Champignons und Zwiebelstreifen</i> <i>Salate der Saison*, Kartoffelspalten, Sour Cream</i>	<i>18,80 Euro</i>
<i>Rumpsteak vom Mastochsen (250g)</i> ^(1,2,4,11,a,g) <i>Kräuterbutter, geschmorte Champignons und Zwiebeln</i> <i>Kartoffelspalten mit Sour Cream, Salate der Saison</i>	<i>19,50 Euro</i>

Speisen - Karte mit Gerichten aus der Region

<i>Ofenkartoffel mit Sour Cream</i> (1,2,4,11,g) <i>Salatbeilage</i>		<i>5,90 Euro</i>
<i>Bauernfrühstück, Gewürzgurke und Räucherschinken</i> <i>Salatbeilage</i> (1,2,4,11,c,g,)		<i>9,50 Euro</i>
<i>Currywurst mit Roundcut Frites</i> (1,2,4,11,a,g,)		<i>7,90 Euro</i>
<i>Bratheringe in Sauer mit Zwiebeln</i> (1,2,4,11,,g,) <i>nach altem Hausrezept, Bratkartoffeln und Salatbeilage</i>		<i>9,70 Euro</i>
<i>Matjesfilet „Hausfrauen Art“</i> (1,2,4,11,,g,) <i>Rahmmayonnaise mit Apfelscheiben, Zwiebelringen</i> <i>und Gurkenscheiben, Bratkartoffeln und Salatbeilage</i>		<i>9,90 Euro</i>
<i>Hausmacher Sauerfleisch</i> (1,2,3,4,5,11,g,) <i>Salatbeilage, Bratkartoffeln</i>		<i>12,50 Euro</i>
<i>Schnitzel Wiener Art</i> (1,2,4,11,a,g,)	<i>(klein)</i>	<i>12,80 Euro</i>
<i>Pommes Frites, frische Marktsalate*</i>	<i>(groß)</i>	<i>15,80 Euro</i>
<i>Jägerschnitzel mit Champignonrahmsauce</i> <i>Gemüse der Saison ,Kroketten</i> (1,2,4,11,a,g,)		<i>13,80Euro</i>

*Gerne bieten wir Ihnen unser 3 Gang Tagesmenue
zum Preis von 15,80 Euro an .
Bitte sprechen Sie mit Ihrer Servicekraft*

**Salatdressings:*
(zur Wahl)

- 1) Joghurtdressing (mit Kräuter)*
- 2) American Dressing*
- 3) Italienischer Dressing*

Unsere Dessert Empfehlung

<i>Frischer Obstsalat mit Sahne oder Vanillesauce</i> _(1,2,4,11,a,g)	4,60 Euro
<i>Eis-Sorbet der Saison auf einem Saucenspiegel umlegt mit Früchten</i> _(1,2,4,11,g,3)	5,20 Euro
<i>Kaiserschmarren an Kirschsauce</i> _(a,2,L)	5,20 Euro
<i>Waffel an heißen Kirschen und einer Kugel Vanilleeis</i> _(a,2,g)	6,20 Euro
<i>Käseteller 3 verschiedene Käse mit Früchten garniert</i> _(g,L,c)	6,20 Euro

Eis

<i>Gemischtes Eis</i>	3,80 Euro
<i>Coupe Danmark Vanilleeis mit Sahne und Schokosauce</i>	4,40 Euro
<i>Gemischtes Eis mit Früchten</i>	5,10 Euro
<i>Eiskaffee oder Eisschokolade</i>	4,50 Euro
<i>Eierlikörbecher</i>	5,20 Euro
<i>Eis mit heißen Sauerkirschen</i>	5,50 Euro

Nr. 1 mit Konservierungsstoff, **Nr. 2** mit Farbstoff, **Nr. 3** mit Antioxidationsmittel, **Nr. 4** mit Süßungsmittel Saccharin, **Nr. 5** mit Süßungsmittel Cyclamat, **Nr. 6** mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle **Nr. 7** mit Süßungsmittel Acesulfam, **Nr. 8** mit Phosphat, **Nr. 9** geschwefelt, **Nr. 10** chininhaltig **Nr. 11** coffeinhaltig, **Nr. 12** mit Geschmacksverstärker, **Nr. 13** geschwärzt, **Nr. 14** gewachst **Nr. 15** gentechnisch verändert

A: Glutenhaltiges Getreide **b:** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse **c:** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse **d:** Fische und daraus gewonnen
Erzeugnisse **e:** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse **f:** Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse **g:** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse **h:** Schalenfrüchte **i:** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse **j:** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse **k:** Sesams
amen und daraus gewonnene Erzeugnisse **l:** Schwefeldioxid und Sulphite **m:** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse **n:** Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse