

Als Vorspeise empfehlen wir

Carpaccio vom Rinderfilet (1,8,a,g,2) 9,90 Euro
an Blattsalaten mit Kräuterdressing
Baguette und Butter

Frisch aus dem Suppenkessel

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube (1,2,4,11,l) 4,40 Euro

Zwiebelsuppe „Französische Art“ (1,2,4,11,l,g) 4,90 Euro
mit Käsecroutons

Für den kleinen Hunger

Ofenkartoffel mit Sour Cream (1,2,4,11,g) 5,90 Euro
Salatbeilage

Gebackener Camembert (1,2,4,11,a,g) 7,90 Euro
Pfirsich gefüllt mit Preiselbeeren, Baguette und Butter

Omelette mit geschmorten Champignons (1,2,4,11,a,g) 8,50 Euro
an frischen Marktsalaten, mit La flute Brot

*Salatplatte nach Art des Hauses** 8,50 Euro
Käsestreifen und warmes Baguette(1,2,4,11,a,g)

Vegetarischer Kartoffelauflauf (1,2,4,11,a,g) 8,90 Euro
mit Gemüse der Saison in Käse-Sahnesauce gebacken

„Strammer Max“ Schinkenbrot mit Spiegelei (1,2,4,,a,g,b) 12,90 Euro

„Halligbrot“ Schwarzbrot belegt mit Nordseekrabben 15,90 Euro
und 2 Spiegeleier (1,2,4,11,a,g,b)

Aus Neptuns Reich servieren wir

*Kutterscholle ohne Gräten in Rapsöl gebraten^(2,4,11,a,g)
zerlassene Butter, Salzkartoffeln und Salate der Saison** 15,40 Euro

*„Schleswiger Pannfisch“ gebratenes Fischfilet^(1,2,4,11,a,g)
auf Bratkartoffeln, Kräutersauce und Salatbeilage** 15,90 Euro

*6 Riesen Garnelen in Knoblauchbutter gebraten
Blattsalate* und Baguette^(1,2,4,11,a,g b)* 18,90 Euro

Vom Grill und aus der Pfanne

*Holzfüllersteak, Kräuterbutter^(1,2,4,11,,g)
geschmorte Zwiebelstreifen und Champignons
Kartoffelspalten Sour Creme* 13,80 Euro

*Hähnchenbrust gebraten an Rahmsauce^(1,2,4,11,a,g)
Mango-Chutney, Rösti Taler und Salatteller* 13,80 Euro

*Haxe vom Salzwiesenlamm an Kräuterrahmsauce^(1,2,4,11,a,g,h)
mit Schmorgemüse, Gemüse und Petersilienkartoffeln* 17,90 Euro

*Rumpsteak vom Mastochsen (250g) ^(1,2,4,11,a,g)
Kräuterbutter, geschmorte Champignons und Zwiebeln
Kartoffelspalten mit Sour Cream, Salate der Saison* 19,50 Euro

Speisen - Karte mit Gerichten aus der Region

<i>Currywurst mit Pommes Frites</i> (1,2,4,11,a,g)	<i>7,90 Euro</i>
<i>Bauernfrühstück, Gewürzgurke und Räucherschinken Salatbeilage</i> (1,2,4,11,c,g)	<i>9,50 Euro</i>
<i>Matjesfilet „Hausfrauen Art“</i> (1,2,4,11,,g) <i>Rahmmayonnaise mit Apfelscheiben, Zwiebelringen 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) (groß) <i>Pommes Frites, frische Marktsalate*</i>	<i>15,80 Euro</i>
<i>Jägerschnitzel 180g mit Champignonrahmsauce Gemüse der Saison ,Kroketten</i> (1,2,4,11,a,g)	<i>14,80Euro</i>

**Salatdressings:* 1) *Joghurtdressing (mit Kräuter)*
(zur Wahl) 2) *American Dressing*
3) *Italienischer Dressing*

Unsere Dessert Empfehlung

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

Eis

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

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