

### *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<sup>(2,4,11,a,g)</sup>  
zerlassene Butter, Salzkartoffeln und Salate der Saison\** 15,40 Euro

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

*6 Riesen Garnelen in Knoblauchbutter gebraten  
Blattsalate\* und Baguette<sup>(1,2,4,11,a,g b)</sup>* 18,90 Euro

## *Vom Grill und aus der Pfanne*

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

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

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

*Rumpsteak vom Mastochsen (250g) <sup>(1,2,4,11,a,g)</sup>  
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> <sub>(1,2,4,11,a,g)</sub>	<i>4,60 Euro</i>
<i>Kaiserschmarren an Kirschsauce</i> <sub>(a,2,L)</sub>	<i>5,20 Euro</i>
<i>Waffel an heißen Kirschen und einer Kugel Vanilleeis</i> <sub>(a,2,g)</sub>	<i>6,20 Euro</i>
<i>Käseteller 3 verschiedene Käse mit Früchten garniert</i> <sub>(g,L,c)</sub>	<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