

# *Vorspeisen*

## *Würzfleisch*

*im Töpfchen mit Käse überbacken,  
dazu Toast  
6,30 €*

## *Omelett*

*gefüllt mit Räucherlachs und mildem Wasabi-Frischkäse,  
auf Rucola und Crema di Balsamico,  
serviert mit Baguette  
9,90 €*

## *Matjesfilet*

*Kräuter-matjesfilet „Nordische Art“  
an Blattsalaten und Rotem Coleslaw,  
dazu Sahnemeerrettich und Apfelspalten,  
serviert mit Brot und Butter  
9,90 €*

# *Suppen*

*Tagessuppe*

5,50 €

*Fischrahmsuppe*

*mit Räucherlachstoast*

6,50 €

*Zu den Suppen reichen wir Baguette.*

# ***Salate***

## ***Kleiner gemischter Salat***

*(Tomate, Gurke, Mais, Paprika, Blattsalate)*

*mit Caesar-Dressing und Baguette*

*6,50 €*

## ***Wintersalatplatte***

*mit gebratenen Chili-Hähnchenstreifen, Grapefruit und Ananas,*

*ein bunter Mix aus Blattsalaten, Tomate, Gurke, Mais*

*und Paprika,*

*serviert mit Blutorangen-Dressing und Baguette*

*12,00 €*

# ***Vegetarisch***

## ***Halloumi***

*in einer Quinoa-Panade gebratener Grillkäse,*

*dazu Penne Rigate mit Rucola-Pesto und Kirschtomaten*

*12,50 €*

# ***Fischgerichte***

*(gebraten)*

## ***Scholle „Müllerin-Art“***

*Scholle in Mehl paniert gebraten, dazu Specksauce,  
serviert mit Petersilienkartoffeln und Tomatensalat*

*15,90 €*

## ***Dorschfilet***

*paniert gebraten, serviert mit Pfannengemüse und Bratkartoffeln*

*16,90 €*

## ***Zanderfilet***

*naturell gebraten, auf Tomaten-Carpaccio  
an Speck-Spitzkohl-Gemüse, serviert mit Mandelbällchen*

*17,60 €*

## ***Lachsfilet und Black Tiger Garnelen***

*auf einem Spieß gebraten mit Ananas Chutney und Reis,  
dazu eine kleine Salatschale mit Blutorangen-Dressing*

*18,90 €*

## ***Kapitänsplatte***

*Dorschfilet paniert, Zander- und Lachsfilet naturell gebraten,  
mit Kräuterbutter und Sahnemeerrettich,  
an Pfannengemüse, serviert mit Bratkartoffeln*

*19,90 €*

# ***Fischgerichte***

*(gedünstet)*

## ***Dorschfilet***

*gedünstet, an Dillrahmsauce,  
serviert mit Möhren-Weintrauben-Gemüse  
und Petersilienkartoffeln*

*15,50 €*

## ***Zanderfilet***

*gedünstet, an einer gelben Kapernsauce,  
serviert mit Petersilienkartoffeln,  
dazu ein kleiner gemischter Salat mit Caesar-Dressing*

*16,60 €*

# ***Matjes***

## ***Matjesfilet „Hausfrauen Art“***

*Kräutermatjesfilets „Nordische Art“ an einer Sauerrahmsauce mit  
Äpfeln, Zwiebeln und Gewürzgurken, dazu Bratkartoffeln  
und ein Salatbukett mit Blutorangen-Dressing*

*13,10 €*

# ***Kalte Speisen***

## ***Schinken - Käseplatte***

*(Schwarzwälder Schinken, ungarische Salami,  
Rügener Camembert und Gouda)  
bunt garniert, mit Butter und Brot  
11,90 €*

## ***Sauerfleisch***

*Hausgemachtes Sauerfleisch vom Schwein im Einweckglas,  
mit Remouladensauce, serviert mit Bratkartoffeln  
und einem Salatbukett mit Blutorangen-Dressing  
14,90 €*

# ***Fleischgerichte***

## ***Putensteak***

*mit Kochschinken gefüllt und gebraten,  
mit gratinierter Ananas belegt,  
serviert mit Rotem Coleslaw und Pommes frites  
15,90 €*

## ***Schweineschnitzel***

*in Pilz-Semmelbrösel-Panade gebraten,  
an Parmesansauce,  
serviert mit grünen Bohnen und Stampfkartoffeln  
16,00 €*

## ***Schweinesteak „au four“***

*Schweinesteak naturell gebraten  
mit Würzfleisch und Käse überbacken,  
dazu Möhren-Weintrauben-Gemüse und Pommes frites  
16,70 €*

## ***Steakplatte***

*Rumpsteak, Schweinesteak, Putensteak gebraten,  
auf Pfannengemüse, mit Grillwurst, Speckkamm  
und Kräuterbutter, serviert mit Bratkartoffeln,  
dazu ein gemischter Salat mit Caesar-Dressing*  
21,00 €

## ***Rumpsteak***

*(200g) medium gebraten,  
an Steinpilzsauce, dazu Kräuterbutter,  
serviert mit Speck-Spitzkohl-Gemüse  
und Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung*  
23,90 €