

# Speisekarte

## Suppen

### **Entenkraftbrühe „Gärtnerin“**

Brühe mit Gemüseeinlage und dazu Baguette

**5,90 €**

### **Klare Fischsuppe von Ostseefischen**

dazu reichen wir Baguette

**6,50 €**

## Vorspeisen

### **Würzfleisch**

im Töpfchen mit Käse überbacken, dazu Toast

**6,30 €**

### **Kräutermatjesfilet**

„Nordische Art“ an Honig-Senf-Dill-Sauce,  
serviert mit Baguette

**9,90 €**

### **Omelett**

gefüllt mit Schwarzwurzeln und Chorizo,  
serviert mit Baguette

**9,90 €**

## Salate

### **Kleiner gemischter Salat**

(Tomate, Gurke, Mais, Paprika, Blattsalat)  
mit Tomaten-Joghurtdressing und Baguette

**6,50 €**

### **Wintersalat**

(Tomate, Gurke, Mais, Paprika, Blattsalat)  
mit gebratenem Halloumi im Speckmantel,  
Grapefruit und Weintrauben,

serviert mit Holunder-Dressing und Baguette

**12,00 €**

## Vegetarisch

### **Halloumi**

in einer Quinoa-Panade gebratener Grillkäse,  
an einer Gorgonzola-Mascarpone-Sauce, feine  
Nudeln und Cherrytomaten, dazu eine  
gemischte Salatschale mit Holunder-Dressing

**13,50 €**

## Vegan

### **Vegane Hackbällchen**

in Bohnen-Tomaten-Sugo, dazu feine Nudeln  
und eine gemischte Salatschale mit Holunder-  
Dressing

**13,50 €**

## Kalte Speisen

### **Gemischte Aufschnitt-Platte**

Schwarzwälder Schinken, Ungarische Salami,  
Gouda und Rügener Camembert,  
bunt garniert, dazu Butter und Brot

**11,90 €**

### **Sauerfleisch**

hausgemacht, von der Gans,  
dazu Remouladensauce, Bratkartoffeln und  
ein Salatbukett mit Tomaten-Joghurtdressing

**17,90 €**

## Matjes

### **Matjes „Hausfrauen Art“**

Kräutermatjesfilet an einer Sauerrahmsauce  
mit Äpfeln, Zwiebeln und Gewürzgurke,  
dazu Bratkartoffeln und ein Salatbukett mit  
Holunder-Dressing

**13,70 €**

# Speisekarte

## Fisch - gedünstet

**Duett von Dorsch- und Zanderfilet**  
an gelber Dillrahmsauce, Petersilienkartoffeln,  
dazu eine gemischte Salatschale mit Tomaten-  
Joghurtdressing  
**16,50 €**

### **Lachsfilet**

An einer weißen Knoblauchsauce mit  
Cherrytomaten und feinen Nudeln, dazu eine  
gemischte Salatschale mit Holunder-Dressing  
**17,60 €**

## Fisch – gebraten

### **Dorschfilet**

paniert gebraten, serviert mit Pfannengemüse  
und Bartkartoffeln  
**16,90 €**

### **Scholle „Finkenwerder Art“**

mit Petersilienkartoffeln und Rotkrautsalat  
**16,90 €**

### **Zanderfilet**

gebraten, an Wirsing-Möhrengemüse in  
Senfrahmsauce, dazu Mandelbällchen  
**17,60 €**

### **Lachsfilet**

gebraten, an Schwarzwurzelgemüse in  
Rahmsauce, serviert mit Wasabi-Kartoffelpüree  
**18,90 €**

### **Kapitänsplatte**

Dorschfilet paniert,  
Lachsfilet und Zanderfilet auf der Haut  
gebraten,  
mit Sahnemeerrettich und Basilikum-  
Zitronenbutter, dazu Pfannengemüse und  
Bratkartoffeln  
**19,90 €**

## Fleischgerichte

### **Schweineschnitzel**

gefüllt mit geräucherter Entenbrust in einer  
Pfeffer-Zwiebelkruste gebraten, dazu  
Schwarzwurzeln in Rahmsauce und Kroketten  
**17,20 €**

### **Schweinesteak au four**

Schweinesteak naturell gebraten  
mit Würzfleisch und Käse überbacken,  
dazu Rosenkohl mit Walnusskernen und  
Speckwürfeln, dazu Pommes frites  
**17,70 €**

### **Hähnchenbrust**

in einer schwarz-weißen Sesamkruste gebraten,  
serviert mit einem Ingwer-Limetten-Dip und  
einem Mango-Ananas-Chutney, dazu Reis  
und eine Salatschale mit Holunder-Dressing  
**17,90 €**

### **Kasseler und Knacker**

geschmorter Kasseler Nacken und Knacker  
an hausgemachtem Grünkohl,  
serviert mit Petersilienkartoffeln  
**18,80 €**

### **Steakplatte**

Schweinesteak, Hähnchensteak, Rumpsteak, mit  
Curry-Kaffeebutter, Speckkamm und Grillwürstchen,  
serviert mit Pfannengemüse, Bratkartoffeln und einer  
kleinen Salatschale mit Tomaten-Joghurtdressing  
**21,00 €**

### **Rumpsteak (200g)**

medium gebraten, mit Curry-Kaffeebutter, an  
Pfefferrahmsauce, dazu Rosenkohl mit  
Walnüssen und Speckwürfeln sowie  
Schwarzwurzeln, serviert mit Dauphine  
Kartoffeln  
**23,90 €**