

„Saisonales und Norddeutsche Klassiker“

Süppchen vom Kürbis mit Kernöl und Kürbiskernen

5,90 € (g,h)

Geräucherter Wildkräutersalat mit Kürbis-Schinken-Ecken
garniert mit gerösteten Kürbiskernen,
dazu reichen wir Gorgonzola Dressing
und hausgebackenes Baguette

Vorspeise 8,90 € / Hauptgang 14,90 € (a,g)

Wildgulasch mit Rotkohl, Preiselbeerbirne
und Kartoffelkroketten

16,90 € (a,c,g,i)

Wildschweinroulade mit saisonalem Gemüse
und Kartoffelkroketten

18,90 € (3,a,c,g,j,i)

Mit Mandeln paniertes Rehschnitzel an Wildjus,
Serviettenknödel und Gemüsebukett

19,90 € (a,c,g,i)

Vorspeisen

Gebackener Hirtenkäse mit getrockneten Tomaten
und Salatbukett

Vorspeise 6,90 € / Hauptgang 11,90 €_(c,g)

Ricotta-Raviolis an einer Weißweinsauce mit sautierten Cherrytomaten

Vorspeise 6,70 € / Hauptgang 11,40 €_(a,g)

Carpaccio vom Rinderfilet mit Limettenvinaigrette, Parmesan
9,80 €_(h)

Suppen

Sellerie-Schaumsüppchen mit Lachsroulade

6,90 €_(a,c,d,g,i)

Curry-Chili-Suppe

4,90 €_(a,g)

Salate

Kleiner gemischter Salat

4,50 €

„Der Grieche“

Großer gemischter Salat mit Fetakäse, Oliven und Vinaigrette

9,50 €_(g,h)

„Der Kernige“

Großer gemischter Salat mit gebratener Hähnchenbrust, geriebenem
Parmesan, gerösteten Kernen und American Dressing

10,90 €_(g,h)

Zu unseren Vorspeisen, Suppen und Salaten
reichen wir hausgebackenes Baguettebrot. _(a)

Alle Preise verstehen sich inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer.

„Rund um die Bratkartoffeln“

Bauernfrühstück
mit gewürfeltem Katenschinken und Gewürzgurke

9,60 €_(c,g)

Bargteheider Bratkartoffelteller
mit Roastbeef, Sauerfleisch, Matjes, Kassler und Remoulade

15,90 €_(c,g)

„Hamburger Pannfisch“
Filet vom Seelachs, Kabeljau und Bömlolachs
mit Bratkartoffeln, Dijonsensauce und kleinem Salat

17,70 €_(d,g,j)

„FF-Steakteller“
Drei kleine Steaks von Rind, Hähnchen und Schwein mit Champignons,
Zwiebeln, Bratkartoffeln und Kräuterbutter

17,70 €_(i)

Drei Matjesfilets
mit Hausfrauensauce, Bratkartoffeln und Salatbukett

13,50 €_(g)

Holsteiner Sauerfleisch
mit Remouladensauce, Bratkartoffeln und Salatbukett

12,50 €_(g)

Unsere kulinarischen Highlights

Gebratene Lammfilets mit Rotweinjus,
Bohnenbündchen und Polenta-Talern

22,90 €_(a,g,i)

Saftiges 200 g Rumpsteak vom Rind mit Pfeffersauce, Kräuterbutter
saisonaalem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

19,90 €_(i)

In der Kartoffelkruste gebratenes Kabeljaufilet mit Dijonsensauce,
Mandelbrokkoli und Selleriepüree

17,40 €_(d,i,j)

Schnitzel „Wiener Art“ frisch paniert, knusprig gebraten
mit Pommes Frites und kleinem gemischten Salat

14,90 €_(a,c,g)

Gegrilltes Schweinerückensteak mit Rotweinjus, Kräuterbutter,
saisonaalem Gemüse und Polenta Talern

16,10 €_(a,g,i)

Aus der Nudelfabrik

Bömlolachs an einer Weißweinsauce
mit geschmorten Tomaten, Brokkoli und Bandnudeln

18,50 €_(a,c,d,g)

Vegetarische Nudelgemüsepfanne
mit Cherrytomaten, Pesto und geriebenem Parmesan

12,50 €_(a,c,h,g)

Gebratene Poulardenbrust mit Kräuterweißweinsauce,
saisonaem Gemüse und Bandnudeln

16,10 €_(a,c,g)

Für „unsere“ Kinder

Pasta mit Tomatensauce

4,00 €_(a,c)

Pasta mit Bolognese

5,00 €_(a,c)

Nuggets von der Hähnchenbrust
mit Pommes frites und Marktgemüse

7,40 €_(a,c,g)

Vegetarische Nudelpfanne

5,10 €_(a,c,g)

„Aus unserer Patisserie“

„Crêpe Suzette“

in Orangenlikör flambierter französischer Crêpe mit Vanilleeis

6,90 €_(a,c,g)

Crème brûlée von der Vanille

mit Himbeeren

5,70 €_(c,g)

Geeister Kaiserschmarrn mit Grauburgunder-Birnenkompott

und Haselnusskrokant

6,90 €_(a,c,g)

„Schokomalheur“

Lauwarmes Schokoküchlein mit Vanilleeis und fruchtiger Beerensauce

6,90 €_(a,c,g)

Drei Kugeln Eis - Vanille, Schokolade, Erdbeer

3,60 €_(c,g,1,2,4)

Portion Sahne

0,60 €_(g)

Weinkarte

Weißwein

Grauburgunder 2016 trocken, Rath, Qualitätswein, Reinhausen	0,20l	4,60 €
Am Gaumen mineralisch, feiner Schmelz und elegantes Säurespiel mit dezenten Aromen von Grapefruit	0,50l	11,40 €
Riesling 2016 halbtrocken, Rath, Qualitätswein, Reinhausen	0,20l	4,80 €
Harmonisch weicher Wein mit viel Frucht und feinen Aromen. Die Restsüße unterstützt den fruchtigen Geschmack.	0,50l	11,90 €
Chardonnay 2016 trocken, Dulac, Frankreich	0,20l	4,50 €
Leichter Wein, samtige Fruchtaromen mit harmonischer Struktur	0,75l	16,40 €

Rotwein

Merlot 2016 trocken, Dulac, Frankreich	0,20l	4,50 €
Am Gaumen kräftig, gehaltvoll und ausdruckstark wie Johannesbeeren	0,75l	16,40 €
Dornfelder 2016 trocken, Rath, Qualitätswein, Reinhausen	0,20l	4,60 €
Erinnert an saftige, rote Beerenfrüchte. Zum genussvollen Ausklang am Abend.	0,50l	11,40 €
Portugieser Rotwein 2016 lieblich, Le off, Pfalz	0,20l	5,10 €
Vollmundig, samtig und passt hervorragend zu dunklem Fleisch, kräftige Fruchtaromen	0,75l	18,40 €

Rosé

Portugieser Weißherbst 2016 lieblich, Rath, Qualitätswein, Reinhausen	0,20l	4,60 €
Verspielte Fruchtigkeit. Duftig, aromatisch und sehr köstlich!	0,50l	11,40 €
Dornfelder Rosé 2016 halbtrocken, Le off, Pfalz	0,20l	5,10 €
Sein Duft erinnert an Wiesenblumen und die feine Restsüße unterstützt den fruchtigen Geschmack.	0,75l	18,40 €
Weinschorle	0,20l	4,10 €

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{1,3,9} , Cola Zero ^{1,3,9,13}	0,20l/0,40l	2,00 €/3,60 €
Fanta/Sprite/Mezzo Mix ^{1,3,9}	0,20l/0,40l	2,00 €/3,60 €
Wasser klassik / still	0,25l/0,50l	1,80 €/3,20 €
Apfelschorle/Rhabarberschorle	0,20l/0,40l	2,50 €/3,60 €
Apfelsaft	0,20l/0,40l	2,50 €/3,60 €
Orangensaft	0,20l/0,40l	2,50 €/3,60 €
Kirschsaft	0,20l/0,40l	2,50 €/3,60 €
Ginger Ale ¹	0,20l	2,50 €
Tonic Water ¹⁰	0,20l	2,50 €
Bitter Lemon ¹⁰	0,20l	2,50 €

Selbstgemachte Limonaden der besonderen Art - prickelnd oder still

Zitrone ³	Karaffe 0,5 l	4,60 €
Himbeer Zitrone ^{1,3}	Karaffe 0,5 l	4,60 €
Ingwer Minze Zitrone ³	Karaffe 0,5 l	4,60 €
Holunder Melisse ³	Karaffe 0,5 l	4,60 €

Alkoholhaltige Getränke

Biere vom Fass

Warsteiner Premium Verum Pils	0,25l/0,40l	2,40 €/3,60 €
König Ludwig Dunkel	0,30l/0,50l	2,60 €/4,10 €
König Ludwig Weißbier	0,30l/0,50l	2,60 €/4,10 €
Alsterwasser	0,25l/0,40l	2,40 €/3,60 €

Flaschenbiere

Warsteiner alkoholfrei	0,33l	2,90 €
König Ludwig Weizen alkoholfrei	0,50l	4,10 €
Vita Malzbier	0,33l	2,90 €

Aperitifs, Sekt und Prosecco

Sherry medium 15 %		5 cl	3,60 €
Campari bitter 25 %	mit Orangensaft	4 cl	5,50 €
Aperol Spritz 15 %	mit Prosecco	0,1l	5,50 €
Prosecco La Gioiosa Frizzante 10 %		0,1 l	3,90 €
		0,75 l	24,50 €

Spirituosen

Baileys 17 %	4cl	3,70 €
Ramazzotti 30 %	4cl	3,50 €
Jägermeister Kräuterschnaps 35 %	2cl	2,10 €
Pernod 40 %	2cl	2,20 €
Oldesloer Weizenkorn 32 %	2cl	1,50 €
Oldesloer Kümmel 32 %	2cl	1,80 €
Linie Aquavit 41,5 %	2cl	2,40 €
Jubiläums Aquavit 40 %	2cl	2,10 €
Cognac 40 %	2cl	4,50 €
Ballantines Whisky 40 % 1	2cl	2,20 €
Johnnie Walker Red label 40 % 1	2cl	2,50 €
Jack Daniel´s Tennessee Whisky 40 %	2cl	2,80 €
Bacardi Superior 37,5 %	2cl	2,20 €
Havana Club 3 Anos 40 %	2cl	2,50 €
Wodka 37,5 %	2cl	2,20 €
Grappa 38 %	2cl	2,70 €
Obstwasser 38 %	2cl	2,50 €
Sambuca 40 %	2cl	2,30 €
Gin 37,5 %	2cl	2,70 €
Ouzo 37,6 %	2cl	2,30 €

Heiße Getränke

Espresso 9	klein/groß	2,00 €/3,20 €
Kaffee „Crème“ 9	klein/groß	2,30 €/3,20 €
Cappuccino 8,9,g	klein/groß	2,70 €/3,50 €
Milchkaffee 8,9,g		3,50 €
Latte Macchiato 8,9,g		3,50 €
Heiße Schokolade „Dunkel“ 9,g		3,50 €
Heiße Schokolade „Hell“ 9,g		3,50 €

Alle Kaffees sind auch mit Flavour erhältlich + 0,50 €

Karamell, Vanille, Haselnuss, Amaretto 1,2,4,13,h

Tee 2,70 €

Chai Chai, English Breakfast Leaves, Fruit Triple Flavor, Blossoms of Camille, Earl Grey, Pure Mintpower, Darjeeling, Rooibush, Fruit Nature, Grüner Tee, Herbal Sweetness

Legende:

Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff	6) geschwärzt	11) gewachst
2) mit Konservierungsstoffen	7) mit Phosphat	12) mit Taurin
3) mit Antioxidationsmittel	8) mit Milcheiweiß	13) enthält ein Phenylalanin
4) mit Geschmacksverstärker	9) koffeinhaltig	
5) geschwefelt	10) chininhaltig	

Allergene:

a) glutenhaltiges Getreide	f) Soja	k) Sesam
b) Krebstiere	g) Milch	l) Schwefeldioxid
c) Eier	h) Schalenfrüchte	m) Lupinen
d) Fische	i) Sellerie	n) Weichtiere
e) Erdnüsse	j) Senf	

Alle Preise verstehen sich inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer.