

„Saisonales und Regionales“

Pfifferlings-Zeit

Waldpilz Rahmsüppchen mit sautierten Pfifferlingen
und gerösteten Kernen

6,70 € _(g,h)

Frische Pfifferlinge mit Speck,
Lauchzwiebeln und Kirschtomaten auf Rührei
mit selbstgebackenem Baguette Brot

12,80 € _(g,c)

„Der Pfiffige“

Geräucherter Wildkräutersalat
mit lauwarmen Pfifferlingen, geriebenem Parmesan,
gerösteten Kernen
und Limetten Vinaigrette,
dazu servieren wir selbstgebackenes Baguette Brot

Vorspeise 8,90 € / Hauptgang 14,90 € _(g,h)

Bandnudeln mit sautierten Pfifferlingen,
garniert mit confierten Kirschtomaten
und Lauchzwiebeln an einer Weißweinsauce

13,70 € _(g,a)

Saftiges 200 g Rumpsteak mit Pfeffersauce,
frischen Pfifferlingen
und Rosmarinkartoffeln

22,90 €

200 g Spieß vom Schweinefilet mit Bärlauch mariniert,
Rosmarinjus, frischen Pfifferlingen
und Polenta Talern

21,90 € _(g)

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 gewürfelm Katenschinken und Gewürzgurke

9,40 €_(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

17,50 €_(d,g,j)

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

17,50 €_(i)

Drei Matjesfilets
mit Hausfrauensauce, Bratkartoffeln und Salatbukett

12,90 €_(g)

Holsteiner Sauerfleisch
mit Remouladensauce, Bratkartoffeln und Salatbukett

11,90 €_(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

19,50 €_(i)

In der Kartoffelkruste gebratenes Kabeljaufilet mit Dijonsensauce,
Mandelbrokkoli und Selleriepüree

16,90 €_(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

14,50 €_(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

11,90 €_(a,c,h,g)

Gebratene Poulardenbrust mit Kräuterweißweinsauce,
saisonaem Gemüse und Bandnudeln

15,90 €_(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

6,50 €_(a,c,g)

Vegetarische Nudelpfanne

4,50 €_(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

5,50 €_(c,g)

Geeister Kaiserschmarrn mit Grauburgunder-Birnenkompott
und Haselnusskrokant

5,90 €_(a,c,g)

„Schokomalheur“

Lauwarmes Schokoküchlein mit Vanilleeis und fruchtiger Beersauce

6,50 €_(a,c,g)

Drei Kugeln Eis - Vanille, Schokolade, Erdbeer

3,60 €_(c,g,1,2,4)

Portion Sahne

0,60 €_(g)

Weinkarte

Weißwein

Grauburgunder 2014 trocken, Rath, Qualitätswein, Reinhausen 0,20l 4,40 €
Am Gaumen mineralisch, feiner Schmelz und elegantes Säurespiel mit
dezenten Aromen von Grapefruit 0,50l 10,90 €

Riesling 2014 halbtrocken, Rath, Qualitätswein, Reinhausen 0,20l 4,60 €
Harmonisch weicher Wein mit viel Frucht und feinen Aromen. Die
Restsüße unterstützt den fruchtigen Geschmack. 0,50l 11,40 €

Chardonnay 2015 trocken, Dulac, Frankreich 0,20l 4,30 €
Leichter Wein, samtige Fruchtaromen mit harmonischer Struktur 0,75l 15,90 €

Rotwein

Merlot 2014 trocken, Dulac, Frankreich 0,20l 4,30 €
Am Gaumen kräftig, gehaltvoll und ausdruckstark wie Johannesbeeren 0,75l 15,90 €

Dornfelder 2013 trocken, Rath, Qualitätswein, Reinhausen 0,20l 4,40 €
Erinnert an saftige, rote Beerenfrüchte. Zum genussvollen Ausklang am
Abend. 0,50l 10,90 €

Portugieser Rotwein 2014 lieblich, Le off, Pfalz 0,20l 4,80 €
Vollmundig, samtig und passt hervorragend zu dunklem Fleisch, kräftige
Fruchtaromen 0,75l 17,90 €

Rosé

Portugieser Weißherbst 2014 lieblich, Rath, Qualitätswein,
Reinhausen 0,20l 4,40 €
Verspielte Fruchtigkeit. Duftig, aromatisch und sehr köstlich!
0,50l 10,90 €

Dornfelder Rosé 2014 halbtrocken, Le off, Pfalz 0,20l 4,80 €
Sein Duft erinnert an Wiesenblumen und die feine Restsüße unterstützt
den fruchtigen Geschmack. 0,75l 17,90 €

Weinschorle 0,20l 4,00 €

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/0,75l	1,80 €/5,20 €
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 €
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	2,30 €/3,50 €
König Ludwig Dunkel	0,30l/0,50l	2,50 €/3,90 €
König Ludwig Weißbier	0,30l/0,50l	2,50 €/3,90 €
Alsterwasser	0,25l/0,40l	2,30 €/3,50 €

Flaschenbiere

Warsteiner alkoholfrei	0,33l	2,80 €
König Ludwig Weizen alkoholfrei	0,50l	3,90 €
Isenbeck Malzbier	0,33l	2,80 €

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 €
Oldesloer Kräutertropfen 32%	2cl	2,00 €
Pernod 40 %	2cl	2,20 €
Oldesloer Weizenkorn 32 %	2cl	1,50 €
Oldesloer Kümmel 32 %	2cl	1,80 €
Linie Aquavit 41,5 %	2 cl	2,10 €
Oldesloer Sankt Petrus Aquavit 40 %	2cl	2,10 €
Comte Joseph Fine Cognac V.S.O.P. 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	1,90 €
Havana Club 3 Anos 40 %	2cl	2,00 €
Wodka Gorbatschow 37,5 %	2cl	1,90 €
Grappa 38 %	2cl	2,70 €
Obstwasser 38 %	2cl	2,50 €
Sambuca 40 %	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 3,20 €

Chai Chai, English Breakfast Leaves, Fruit Triple Flavor, Blossoms of Camile, Earl Grey, Pure Mintpower, Green Jasmine, Premium Darjeeling, Rooibush, Fruit Nature, Gyokuro Shadowed, Herbal Sweetness

An unserer Theke können Sie sich von den Aromen unserer Teespezialitäten verzaubern lassen.

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.