



Zu Beginn eine kleine Vorspeise

Cornets vom Katenschinken
*gefüllt mit Gemüsesalat,
garniert Honigmelone und Sherrygelee* € 7,80

Hausgebeizter Lachs
*an Honig-Senf-Dillsoße
mit Kartoffelrösti und Salatbouquet* € 8,50

Aus dem Suppentopf

Geflügelkraftbrühe „Celestine“
mit Eierflädle und Gemüsestreifen € 3,80

Andalusische Tomatencremesuppe
mit gewürfelten Zwiebeln, Tomaten und Paprika € 4,50



Leicht und bekömmlich

Knackig frische Salate der Saison

	<i>Klein</i>	<i>Groß</i>
<i>Winterliche Salatkreation in Balsamico-Himbeerdressing mit Hähnchenbrust und Radischensprossen</i>	€ 7,20	€ 8,10
<i>Nordischer Salat mit geräuchertem Lachs, Shrimps und Ei</i>	€ 8,10	€ 9,20

Rein Vegetarisch

<i>Hausgemachte Spinattaler mit Mozzarella überbacken in Kräuterkäsesoße mit kleinem Salat</i>		€ 8,50
<i>Gefüllte Kartoffel mit Zucchini, Lauch, Paprika, Zwiebeln und Tomate in Sauerrahmsauce und Camembert überbacken</i>		€ 9,90

Für den kleinen Hunger

Rustikales Bauerbrot
belegt mit Schinken oder Käse € 4,50

„Strammer Max“
Landschinken 1 auf Schwarzbrot mit 2 Spiegeleiern € 6,70

Bauernfrühstück
Rührei mit Speck,
Bratkartoffeln und Gewürzgurke € 8,50

Matjesfilet Hausfrauenart
mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken
und Bratkartoffeln € 9,10

Fitness-Toast
Kleines Hähnchenbrustfilet
mit Ananas und Käse überbacken
an Salaten der Saison € 9,20

Traditionelles aus der Pfanne

Schweineschnitzel auf englische Art

2 panierte Schweineschnitzel mit Bacon,
brauner Butter, Pommes frites und Salat

€ 12,20

Hähnchenbrustfilet auf Florentinerart

auf Blattspinat mit Morneysauce
und Butterreis

€ 14,60

Bootsmann- Pfanne

3 kleine Steaks von Rind, Schwein und Hähnchen
mit geschmorten Zwiebeln, Kräuterbutter,
auf Pfannengemüse mit Bratkartoffeln

€ 15,50

Schweinemedallions auf ungarische Art

in leichter Paprikasauce geschmort
Butternudeln und gem. Salat

€ 15,50

Gegrilltes Rumpsteak auf bürgerliche Art

mit geschmorten Speckwürfeln, Zwiebeln, Karotten,
Kräuterbutter, Kartoffelbällchen und buntem Salat

€ 16,20



Aus Neptuns Reich

Nordseescholle auf Hoteliersart
ganze Scholle in Butter gebraten
mit Gemüse - Duxelles und Salat

€ 12,50

Lachsfilet auf moderne Art
gegrillt auf Colbertsauce
und Gurkensalat

€ 13,50

Bitte wählen Sie Ihre Beilagen: *Petersilienkartoffeln,*
Butterreis,
oder Bratkartoffeln



Zum Schluss etwas Süßes

Gemischtes Eis

Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneis

€ 3,00

Pfirsich Melba

Vanilleeis mit Pfirsich 1 und Himbeersoße

€ 3,50

Zimtpflaumen

mit Vanilleeis und Sahne

€ 3,90

Eis & Heiß!

3 Kugeln Vanilleeis

mit heißen Rumkirschen und Sahne

€ 4,50

***Wir richten Ihre Feierlichkeit aus!
In unseren lichtdurchfluteten Räumen für bis zu 70 Personen
bereiten wir Ihnen und Ihren Gästen gerne unvergessliche
Stunden mit Ihrem individuellen
Menü oder Buffet!***

***Sprechen Sie einfach unser Service Personal
an und feiern Sie mit uns!***