

Unsere Suppen und leckere Vorspeisen

Tagessuppe

bitte wenden Sie sich an unser
freundliches Service Personal 4,50€

Spargelcremesuppe ^{A,G}

mit Lachsstreifen und Spargeleinlage 5,80€

Helgoländer Krabbensuppe ^{1,2,3,B,G,M}

mit frischen Krabben und Sahnehäubchen 5,80€

Sommerlicher bunter Spargelsalat ^{1,2}

mit Balsamicodressing und
Frühlingslauch 6,70€

Tomate Mozzarella ^G

Kleine Mozzarellakugeln und aromatisierte
Kirschtomaten im Weckglas 5,20€

Das Lieblingsessen unserer Gäste:

Landkrugspieß ^{A,G}

3 Steaks von der Pute, Rind- und Schweinerücken
mit Bratkartoffeln, Gemüse der Saison
Champignons à la Crème 15,80€

Fisch aus Nord- und Ostsee

Gebratenes Schollenfilet Nordstrand ^{3,7,B,D,G,M}

mit Weißweinschaumsoße,
Petersilienkartoffeln und kleinem Salatteller 15,80€

Scholle Finkenwerder Art ^{D,G}

Ganze Scholle mit Speckstippe
Petersilienkartoffeln und Buttersauce, Salat 17,50€

Hamburger Pannfisch ^{A,D,G,K}

gebratenes Fischfilet mit Dijonsensauce
und Bratkartoffeln 13,80€

Kapitänsteller ^{3,5,7,B,D,G,K,M}

zartes Matjesfilet, norwegischer Mowilachs,
fangfrische Krabben, zweierlei Saucen,
Röstkartoffeln und Salatbouquet 14,80€

Matjes Hausfrauen Art ^{3,4,5,D,G}

mit einer feinen Zwiebel-Apfel-Gurken-Sauce,
Bratkartoffeln 11,50€

Unsere Klassiker...

Holsteiner Schweineschnitzel ^{A,C,G}

auf saisonalem Gemüse mit Spiegelei und
Bratkartoffeln 12,50€

Zarte Rinderleber Berliner Art ^{A,G}

gebratene Leber mit Apfelspalten und Zwiebeln,
Kartoffelpüree, knackigem Salat 12,80€

Schnitzel Hawaii ^{A,C,G}

Schweineschnitzel Wiener Art mit Ananas und Käse
überbacken, Curryrahmsauce
und Pommes Frites 11,80€

Schweinefiletmedaillons ^{A,C,G,I}

mit Rosmarinsauce Speckbohnen und
Macairekartoffeln 16,80€

Knusperhähnchenschnitzel ^{3,5,A,C,G}

mit Sauce Hollandaise, frischem Marktgemüse
und Kroketten
groß – 13,50€
klein – 9,80€

Schnitzelpfanne ^{A,G}

3 kleine Schnitzel, natur gebraten, mit
Champignonrahmsauce, saisonalem Gemüse, Kroketten 14,50€

Sauerfleisch ^{7,G}

zartes hausgemachtes Sauerfleisch mit
Remouladensauce und herzhaften Bratkartoffeln 12,20€

Unsere kleine Steakauswahl:

Rumpsteak vom argentinischen Roastbeef

Kleines Rumpsteak

180g, idealer Zuschnitt vom jungen
herzhaften Rinderrücken 19,80€

Kerniges Rumpsteak

250g, argentinisches Roastbeef 21,90€

Zartes Rinderfiletsteak

200g, aus dem Filet geschnitten 23,90€

Kalbs Entrecôte

180g, zart, saftig und schmackhaft 19,90€

Alle Steaks werden mit unserer hauseigenen Steakmischung gewürzt.

**Zu allen oben genannten Gerichten servieren
wir Ihnen einen knackigen Salat mit Knoblauchbrot,^{3,5,A}
wahlweise Ofenkartoffel mit Sour Cream^{3,5,7,A,G} oder Pommes Frites.^{3,5,A}
Auf Wunsch auch gerne mit Kräuterbutter.**

Zusatzstoffe:

- 1 – Farbstoffe
- 2 – mit Milcheiweiß
- 3 – Konservierungstoffe
- 4 – Süßungsmittel
- 5 – Geschmacksverstärker
- 6 – geschwefelt
- 7 - Säuerungsmittel

Allergene:

- A – Gluten Weizen
- B – Krebstiere
- C – Eier und Eierzeugnisse
- D – Fisch
- E – Erdnüsse
- F – Soja
- G – Milch (einschl. Laktose)

- I - Sellerie
- J - Senf
- K - Sesam
- M - Lupinen
- O - Weichtiere

Wechselnde Spezialitäten

Landkrugsalat (vegetarisch)

bunter Gartensalat, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Baguette und Hausdressing	9,50€
wahlweise mit gebackenem Schafskäse ^{3,7,G}	11,50€
oder veganen Frühlingsrollen ^{3,5,A}	11,50€

Pasta Aglio Olio ^{A,C,G} (vegetarisch)

frische Eiernudeln mit Knoblauch und Öl	9,80€
wahlweise mit gebratenen Riesengarnelen ^{B,D}	13,50€
oder Rinderfiletstreifen	14,70€

Mediterranes Gemüsecurry (vegan)

Duftreis mit Kokoscurrysoße und buntem Bratgemüse	10,50€
--	--------

Unsere Versuchung..

Rote Grütze ^{1,2,3,4,C,G}

mit zartschmelzenden Vanilleeis

4,50€

Creme Brulee ^{2,C,G}

hausmacher Süßspeise aus Eigelb, Sahne und Zucker
und Fruchteis

6,20€

Gemischtes Eis ^{1,2,3,5,C,G}

3 Kugeln gemischtes Eis Ihrer Wahl. Bitte
sprechen Sie unser Servicepersonal an.

4,50€

5,20€ mit Sahne

Lauwarmer Schokoladenkuchen ^{A,C,G}

hausmacher Schokokuchen mit Vanilleeis

6,40€

Mascarpone Amarettini-creme ^G

hausmacher Creme, geschichtet mit
Mascarpone und Apfelmus

5,80€