

*Sehr geehrte Gäste,
unser geschultes Personal berät Sie gerne zu allergieauslösenden
Zutaten in unseren Speisen.
Darüber hinaus halten wir für Sie eine separate Restaurantkarte mit
den erforderlichen Informationen bereit.
Diese Karte erhalten Sie auch von unseren Mitarbeitern.*

Vorspeisen

Herbstliche Blattsalate
mit gebratenen Pilzen
Äpfeln und Walnussvinaigrette € 6,80

Antipasti
Italienischer Vorspeisenteller € 7,80

Rindercarpaccio
mit gehobeltem Parmesan € 9,80

Suppen

Grollander Hochzeitssuppe mit reichlich Einlage	€ 4,60
Tomatencremesuppe mit hausgemachten Croûtons	€ 4,90
Kürbiscremesuppe mit einem Garnelenspieß und Kürbiskernöl	€ 5,80
Großer Teller (scharfe) Fischsuppe mit Einlage und Kräuter-Baguette	€ 11,50

Aus Fluss, Meer und See

Matjes Nordische Art mit Hausfrauensauce und Bratkartoffeln	€ 9,80
Gebratene Garnelen in Knoblauchbutter mit Salat und Baguette	€ 13,50
„Fischerfrühstück“ Krabben ² und geräuchertes Forellenfilet mit Rührei und Bratkartoffeln	€ 15,80
Gebratenes Zanderfilet mit Tomaten-Basilikum-Sauce mediterranem Gemüse und Kartoffelgnocchi	€ 15,80
Gebratene Lachsschnitte in Kräuterkruste, dazu Krebssauce Taglierini und Salat	€ 15,80
Scholle mit Speck in Butter gebraten Salzkartoffeln und Gurkensalat	€ 16,80
Thunfischsteak gebraten Wokgemüse mit Sojasauce Reis und Wasabipaste	€ 21,80

Von Land, Wald und Wiese

Hähnchenbrust im Speckmantel mit Broccoli, Sauce Hollandaise und Kartoffelrösti	€ 12,50
Paniertes Schweineschnitzel dazu Pommes frites und Salat	€ 14,80
Wildgulasch mit Pilzen, Spätzle und Rotkrautsalat	€ 14,80
Geschnetzeltes vom Schweinefilet und Rinderfilet in Cognac-Pfeffersauce mit Champignons und Zwiebeln dazu Taglierini und Salat	€ 15,80
Gebratene halbe Ente mit Orangensauce, Rotkohl gebratenen Apfelspalten und Kroketten	€ 16,90

Wildschweinbraten
mit Wildsauce, Speckrosenkohl
und Salzkartoffeln € 16,50

Medaillons von Rind und Schwein
dazu ein Putensteak, Kräuterbutter
buntes Gemüse und Bratkartoffeln € 18,80

Entenbrust, rosa gebraten
mit Wildsauce
und buntem Wurzelgemüse
(Karotten, Pastinaken, Rote Beete)
dazu Serviettenknödel € 19,80

Rumpsteak
mit Kräuterbutter, Pommes frites
und Salat € 20,80

Rinderfiletsteak
mit gebratenen Champignons, Zwiebeln
Bratkartoffeln und Salat € 26,80

Für den kleinen Hunger

Currywurst mit Pommes frites	€ 6,80
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren Baguette, Schwarzbrot und Butter	€ 7,90
Knipp mit Bratkartoffeln und Gewürzgurke	€ 7,90
Roastbeef, kalt mit Remouladensauce und Bratkartoffeln	€ 12,60

Vegetarisches

Taglierini mit Kirschtomaten, Rucola, Pinienkernen und Schafskäse in Knoblauchöl geschwenkt	€ 9,80
Gemüse-Curry (vegan) Blumenkohl, Frühlingszwiebeln, Broccoli und Paprika in gelber Kokos-Curry-Sauce, Reis	€ 12,50
Buntes Wokgemüse mit Sojasauce und Reis	€ 12,50

Salate

Salat Hotel Robben

Verschiedene Blattsalate mit Paprika, Gurke
Tomaten, Zwiebeln, Karotten, gekochtem Ei
Käse-Schinkenröllchen und Thunfisch
Vinaigrette und Baguette

€ 10,80

Bunter Salatteller

mit Streifen von gebratener Putenbrust
Sauerrahmsauce und Baguette

€ 10,80

Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan
Kürbiskernöl und weißem Balsamico
dazu wahlweise

bunte Melonenkugeln und frische Beeren
Garnelen

€ 9,80

€ 13,50

Rinderfiletstreifen

€ 13,50

Für unsere kleinen Gäste

Chicken Crossies

mit Pommes Frites und Ketchup

€ 5,50

Zanderfilet

mit Tomatensauce und Reis

€ 7,90

Kleines paniertes Schnitzel

mit Gemüse und Pommes frites

€ 8,60

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

1= mit Farbstoff (Zuckercoleur oder Beta-Carotin), 2= mit Konservierungsstoff

3= mit Geschmacksverstärker, 6= mit Phosphat