

*Sehr geehrte Gäste,  
unser geschultes Personal berät Sie gerne zu allergieauslösenden  
Zutaten in unseren Speisen.  
In dieser Speisekarte halten wir für Sie erforderliche Information bereit.*

(Kennzeichnung der in den Speisen allergieauslösenden Zutaten)

## Vorspeisen

Antipasti (D)  
Italienischer Vorspeisenteller € 7,80

Spargel-Krabben-Salat (C, D, G)  
mit Vinaigrette € 8,50

Rindercarpaccio (D, G)  
mit gehobeltem Parmesan € 9,80

A: Eier

B: Fisch

C: Krebstiere

D: Milch

E: Sellerie

F: Sesamsamen

G: Schwefeldioxid

H: Erdnüsse

I: Gluten

J: Lupine

K: Schalenfrüchte

L: Senf

M: Sojabohnen

N: Weichtiere

## Suppen

Grollander Hochzeitssuppe (A, D, E, I)  
mit reichlich Einlage € 4,60

Spargelcremesuppe (D)  
mit Sahnehaube € 4,90

Tomatencremesuppe (D, E, I)  
mit hausgemachten Croutons € 4,90

Großer Teller (scharfer) Fischsuppe (B, C, D, E, I)  
mit Einlage und Kräuter-Baguette € 11,50

A: Eier

B: Fisch

C: Krebstiere

D: Milch

E: Sellerie

F: Sesamsamen

G: Schwefeldioxid

H: Erdnüsse

I: Gluten

J: Lupine

K: Schalenfrüchte

L: Senf

M: Sojabohnen

N: Weichtiere

## Aus Fluss, Meer und See

- Matjes Nordische Art (A, B, D, L)  
mit Hausfrauensauce und Bratkartoffeln € 9,80
- „Fischerfrühstück“ (A, B, C, G)  
Krabben<sup>2</sup> und geräuchertes Forellenfilet  
mit Rührei und Bratkartoffeln € 13,50
- Gebratenes Zanderfilet (B, D, E, I)  
mit Tomaten-Basilikum-Sauce  
mediterranem Gemüse und Kartoffelgnocchi € 15,80
- Scholle (B, D, G, I)  
mit Speck in Butter gebraten  
Salzkartoffeln und Gurkensalat € 16,80
- Gebratene Lachsschnitte (A, B, D, I, L, G)  
mit einer Portion Spargel  
Sauce Bernaise und Salzkartoffeln € 17,80
- 5 Riesengarnelen mit einer Portion Spargel  
in Knoblauchbutter gebraten (C, D, I)  
dazu Baguette € 19,80

A: Eier

B: Fisch

C: Krebstiere

D: Milch

E: Sellerie

F: Sesamsamen

G: Schwefeldioxid

H: Erdnüsse

I: Gluten

J: Lupine

K: Schalenfrüchte

L: Senf

M: Sojabohnen

N: Weichtiere

## Besondere Empfehlung der Küche

### Fischvariation (A, B, D, E, I)

Gebratenes Zanderfilet, Schollenfilet in Eihülle  
gebratene Lachsschnitte und Garnelen  
dazu in Knoblauchöl gebratener Spargel  
Tomaten-Basilikum-Sauce  
und Petersilienkartoffeln

€ 23,50

## Von Land, Wald und Wiese

### Hähnchenbrust im Speckmantel (A, D, G, I)

mit Broccoli, Kartoffelrösti  
und Sauce Hollandaise

€ 12,50

Geschnetzeltes (D, E, G, I, L)  
vom Schweinefilet und Rinderfilet  
in Cognac-Pfeffersauce  
mit Champignons und Zwiebeln  
dazu Taglierini und Salat

€ 15,80

### Zwei Schweinemedallions (D)

dazu eine Portion Spargel mit Käse überbacken  
und Salzkartoffeln

€ 17,80

A: Eier

B: Fisch

C: Krebstiere

D: Milch

E: Sellerie

F: Sesamsamen

G: Schwefeldioxid

H: Erdnüsse

I: Gluten

J: Lupine

K: Schalenfrüchte

L: Senf

M: Sojabohnen

N: Weichtiere

Ein Pfund Spargel (D)  
mit rohem Schinken  
Buttersauce und Salzkartoffeln € 21,50

Ein Pfund Spargel (A, D, I, G)  
mit einem paniertem Schweineschnitzel  
Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln € 21,50

Lammrückensteak (D, E, I, L)  
mit mediterranem Gemüse  
Estragonsauce und Rosmarinkartoffeln € 21,80

Rumpsteak (A, D, G, I)  
mit einer Portion Spargel und Sauce Hollandaise  
dazu Macaire-Kartoffeln € 22,80

Rinderfiletsteak (D, G, I)  
mit gebratenen Champignons, Zwiebeln  
Bratkartoffeln und Salat € 26,80

A: Eier

B: Fisch

C: Krebstiere

D: Milch

E: Sellerie

F: Sesamsamen

G: Schwefeldioxid

H: Erdnüsse

I: Gluten

J: Lupine

K: Schalenfrüchte

L: Senf

M: Sojabohnen

N: Weichtiere

## Salate

### Salat Hotel Robben (A, B, D, G, I, L)

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

€ 10,80

### Bunter Salatteller (D, I, G)

mit Streifen von gebratener Putenbrust  
Sauerrahmdressing und Baguette

€ 10,80

### Sommerliche Blattsalate (D, G, L)

mit in Knoblauchöl gebratenem Spargel  
frischen Beeren, Himbeerdressing und Baguette

€ 12,50

## Vegetarisches

### Taglierini (D, I)

mit Kirschtomaten, Rucola, Pinienkernen  
und Schafskäse in Knoblauchöl  
geschwenkt

€ 9,80

### Gemüse-Curry (vegan) (E)

Blumenkohl, Frühlingszwiebeln, Broccoli und  
Paprika in gelber Kokos-Curry-Sauce, Reis

€ 12,50

### Ein Pfund Spargel

mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln

€ 13,50

A: Eier

B: Fisch

C: Krebstiere

D: Milch

E: Sellerie

F: Sesamsamen

G: Schwefeldioxid

H: Erdnüsse

I: Gluten

J: Lupine

K: Schalenfrüchte

L: Senf

M: Sojabohnen

N: Weichtiere

## Für den kleinen Hunger

Currywurst mit Pommes frites (1) € 6,80

Gebackener Camembert (A, D, 1)

mit Preiselbeeren

Baguette, Schwarzbrot und Butter € 7,90

Knüpp (1, L)

mit Bratkartoffeln und Gewürzgurke € 7,90

Baguette mit Salat und Tomaten, dazu

a) Matjesfilets und Zwiebelringe (A, B, D, 1) € 8,50

b) gekochter Schinken, mit Käse überbacken (A, D, G, 1) € 8,50

dazu Knoblauchdip und Cocktailsauce

Roastbeef, kalt (A, D, L)

mit Remouladensauce und Bratkartoffeln € 12,60

## Für unsere kleinen Gäste

Chicken Crossies (A, 1)

mit Pommes Frites und Ketchup € 5,50

Schollenfilet in Eihülle (A, B, E, 1)

mit Tomatensauce und Reis € 7,90

Kleines paniertes Schnitzel (A, D, 1)

mit Gemüse und Pommes frites € 8,60

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

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

3= mit Geschmacksverstärker, 6= mit Phosphat