

*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

Bremer Braunkohl
mit Kasseler, Pinkel, Speck und Kochwurst
dazu Salzkartoffeln € 15,50

Geschnetzeltes
vom Schweinefilet und Rinderfilet
in Cognac-Pfeffersauce
mit Champignons und Zwiebeln
dazu Taglierini und Salat € 15,80

Wildschweinbraten
mit Wildsauce, Speckrosenkohl
und Salzkartoffeln € 16,50

Gebratene halbe Ente
mit Orangensauce, Rotkohl
gebratenen Apfelspalten und Kroketten € 16,90

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

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

€ 9,80

Garnelen

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

3= mit Geschmacksverstärker, 6= mit Phosphat