

Vorspeisen

Sommerliche Blattsalate
mit frischen Beeren
und Joghurt-Pfefferdressing € 6,80

Krabbencocktail
mit Baguette € 8,80

Rindercarpaccio
mit gehobeltem Parmesan € 9,50

Suppen

Grollander Hochzeitssuppe
mit reichlich Einlage € 4,20

Grüne Pfeffercremesuppe
mit Sahnehäubchen € 4,80

Tomatencremesuppe
mit hausgemachten Croûtons € 4,80

Kokos-Currycremesuppe
mit gebratenen Riesengarnelen
auf einem Zitronengrasspieß € 6,80

Großer Teller (scharfer) Fischsuppe
mit Einlage und Kräuter-Baguette € 10,50

Aus Fluss, Meer und See

| | |
|--|---------|
| Matjes Nordische Art mit Hausfrauensauce und Bratkartoffeln | € 9,80 |
| Krabben ² mit Rührei und Bratkartoffeln | € 13,80 |
| Schollenfilet mit Tomatensauce, Reis und gemischtem Salat | € 15,80 |
| Scholle mit Speck in Butter gebraten dazu Salzkartoffeln und Karottensalat | € 16,50 |
| Thunfischsteak mit mediterranem Gemüse in Sojasauce und Reis | € 17,80 |
| Gebratene Lachsschnitte dazu Riesengarnelen in Paprika-Sahnesauce mit Reis und Salat | € 17,80 |

Von Land, Wald und Wiese

| | |
|---|---------|
| Hähnchenbrust im Speckmantel mit Broccoli, Kartoffelrösti und Sauce Hollandaise | € 11,90 |
| Paniertes Schweineschnitzel dazu Pommes frites und Salat | € 12,80 |
| Geschnetzeltes vom Schweinefilet in Cognac-Pfeffersauce mit Champignons und Zwiebeln dazu Taglierini und Salat | € 14,60 |
| Schweinemedailles Java mit Früchten in Currysauce und Reis, dazu Eisbergsalat mit Sahnedressing und Mandarinen | € 15,80 |
| Medailles von Rind und Schwein dazu ein Putensteak buntes Gemüse, Kräuterbutter und Bratkartoffeln | € 17,80 |

Lammrückensteak
mit mediterranem Gemüse
Estragonsauce und Süßkartoffel-Ecken € 19,80

Argentinisches Rumpsteak (ca. 220g)
mit gebratenen Champignons, Zwiebeln
Bratkartoffeln und Salat € 21,80

Zwei Rindermedaillons
mit Kohlrabi-Wurzelgemüse
Kräuterbutter und Dauphinkartoffeln € 23,90

Besondere Empfehlung der Küche ab 2 Personen:

Fischplatte:
Schollenfilet, gebratene Lachschnitte
Thunfischsteak und Riesengarnelen
mit Reis und Salzkartoffeln
Dillsauce, Tomatensauce und gemischtem Salat
pro Person € 24,80

Châteaubriand (am Tisch tranchiert)
mit mediterranem Gemüse
Süßkartoffel-Ecken
und Cognac-Pfeffersauce pro Person € 28,80

Für den kleinen Hunger

| | |
|--|---------|
| Currywurst mit Pommes frites | € 6,80 |
| Gebackener Camembert mit Preiselbeeren Baguette, Schwarzbrot und Butter | € 7,90 |
| Roastbeef, kalt mit Remouladensauce und Bratkartoffeln | € 12,60 |
| „Buchmacher“ Kleines Rumpsteak mit Senferuste Salatgarnitur und Baguette | € 15,50 |

Vegetarisches

| | |
|---|---------|
| Penne mit mediterranem Gemüse, Weißkohl und Pinienkernen in Sojasauce | € 9,80 |
| vegetarisches Schnitzel (aus Milcheiweiß) mit Kohlrabi-Wurzelgemüse und Dauphinkartoffeln | € 12,40 |

Salate

Salat Nizza

Blattsalate mit Tomaten, Paprika
Thunfisch, Zwiebeln, Mozzarella und Ei
dazu Vinaigrette und Baguette € 9,80

Bunter Salatteller

mit Streifen von gebratener Putenbrust
Sauerrahmsauce und Baguette € 9,80

Ruccolasalat mit gehobeltem Parmesan
Kürbiskernöl und weißem Balsamico
dazu wahlweise Garnelen
oder Rinderfiletstreifen € 13,50

Für unsere kleinen Gäste

Chicken Crossies

mit Pommes Frites und Ketchup € 5,50

Schollenfilet

mit Tomatensauce und Reis € 7,90

Kleines paniertes Schnitzel

mit Gemüse, Salzkartoffeln und Sauce € 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