

Empfehlungen der Woche

Dorade im Stück gebraten
mit Cherrytomaten, Kräutern Rosmarinkartoffeln und gemischtem Salat 23,50 €

Matjes Hausfrauen Art
3 Edel-Matjesfilets mit hausgemachter Hausfrauensauce
und Bratkartoffeln 15,50 €

Roastbeef kalt, rosa gebraten,
mit hausgemachter Remouladensauce und Bratkartoffeln 18,50 €

Frische Pfifferlinge...

Pfifferlinge in Rahm
mit Kräuterrührei, Pellkartoffeln und grünem Salat in Zitronenrahm 18,50 €

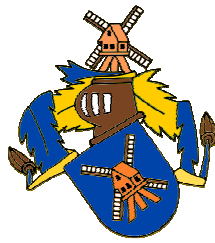
Knusprig gebratenes Schweineschnitzel
mit Pfifferlingen in Rahm, dazu Petersilienkartoffeln
und ein grüner Salat in Zitronenrahm 25,50 €

Holsteiner Schweinefiletmedaillons
mit in Speck und Zwiebeln gebratenen Pfifferlingen,
hausgemachten Dauphinekartoffeln dazu ein grüner Salat in Zitronenrahm 28,50 €

Rumpsteak von der Deutschen Färse 220g
mit in Speck und Zwiebeln gebratenen Pfifferlingen,
Kräuterbutter und gebackener Kartoffel mit Sourcream
grüner Salat in Zitronenrahm 33,50 €

Zum dazu bestellen:

Portion Pfifferlinge in Rahm oder gebraten mit Speck und Zwiebeln 9,50 €



Suppen & Vorspeisen

Thai-Currycremesuppe

fruchtig, mit exotischen Gewürzen, Kokosmilch,
Banane und gegrillter Garnele

8,90 €



Gratinierter Ziegenkäse

mit Wassermelone, Salat und Preiselbeervinaigrette

9,50 €

Lachstatar mit Avocado

mit Salatbeilage und Steinofenbaguette

13,50 €



Burrata mit sonnenreifen Tomaten

Der "Edelmozzarella" aus Büffelmilch hergestellt und mit Sahne gefüllt
Olivenöl & Balsamicocreme, frischer Basilikum,
Salat und Röstbrot

11,50 €

Drei gegrillte Riesengarnelen

auf jungem Blattspinat mit Kräuterschaumbutter gratiniert

13,50 €

Kleine Salate vorweg oder dazu

Grüner Salat in Zitronen-Sahnedressing

3,90 €

Großer gemischter Saisonsalat mit Hausdressing

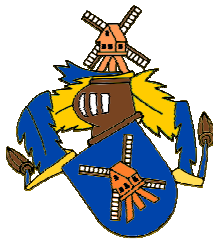
8,50 €

Kleiner gemischter Saisonsalat

4,90 €

Gurkensalat mit Zwiebeln & Dill

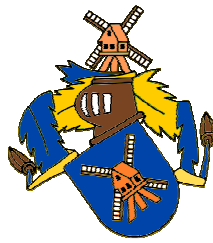
4,90 €



Hauptgerichte

Schweineschnitzel Wiener Art mit Bratkartoffeln und grünem Salat in Zitronen-Sahnedressing oder Original Wiener Schnitzel vom norddeutschen Kalb	15,90 € 24,50 €
Züricher Rahmgeschnetzeltetes vom norddeutschen Kalb mit Champignons, goldbraun gebackenem Kartoffelrösti und grünem Salat in Zitronen-Sahnedressing	24,50 €
Geschmortes Kalbsbäckchen in kräftiger Schmorjus mit buntem Sommergemüse und Kartoffel-Rahmpüree	25,50 €
<u>Tip!</u> Rumpsteak „Café de Paris“ von der Deutschen Färse 250g mit unserer hausgemachten Kräuterschaumbutter überbacken, dazu Pommes frites und Grilltomate	24,90 €
Rumpsteak 250g Prime beef von der Deutschen Färse mit gebratenen Zwiebeln & Champignons, gebackener Kartoffel, hausgemachter Sourcream, Kräuterbutter und Coleslaw	24,90 €
Rückensteak vom Holsteiner Landschwein mit gebratenen Zwiebeln & Champignons, gebackener Kartoffel, hausgemachter Sourcream, Kräuterbutter und Coleslaw	17,90 €
Zarte, saftige Mais-Hähnchenbrust vom Grill mit knackigem Pfannengemüse, gebackener Kartoffel, hausgemachter Sourcream, Kräuterbutter und Coleslaw	17,50 €

(Liebe Gäste, für Umbestellungen mit Bratkartoffeln berechnen wir 1,50 €)



Nordseescholle Finkenwerder Art

*gebraten, mit Speckstreifen, Petersilienkartoffeln
und grünem Salat in Zitronen-Sahnedressing*

19,90 €

Bachforelle im Stück gebraten mit gerösteten Nüssen,

*Zitrone, Petersilie und brauner Butter, dazu Salzkartoffeln
und grüner Salat in Zitronen-Sahnedressing*

19,90 €

Gegrilltes Medaillon vom Norweger Fjordlachs

*mit hausgemachter Orangenbutter, jungem Blattspinat
und gebackener Kartoffel mit Sourcream*

23,50 €

Kartoffel-Gemüserösti

*ein goldbraun gebackener Kartoffel-Gemüserösti
mit gemischten Pilzen in Rahm und einem kleinen bunten Salat*

14,90 €

BBQ-Angus-Beefburger

*mit Bacon, hausgemachter Zwiebelmarmelade, rauchig-süßer BBQ Sauce,
gegrillter Ananas, knackiger Salat und Tomate,
dazu Süßkartoffel Pommes und Limetten-Chili-Mayonnaise*

17,50 €

Großer Sommersalat

*marktfrische, knackige Salate mit Hausdressing, verschiedene Rohkost,
frische Früchte, Spargel, geröstete Kernen, frisches Baguette
...mit gebackenem Buttermilch-Knusper-Hähnchenbrustfilet*

14,50 €

...mit Lachsfiletstreifen

15,90 €

...mit Rindfleischstreifen, medium gegrillt

15,90 €

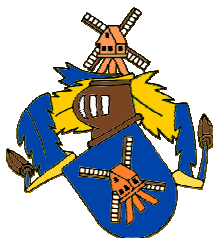
Großer Cäsar Salat

*knackiger Romana- und Rucola Salat mit Cäsardressing mariniert,
frisch gehobeltem Grana-Padano, gerösteten Brot-Croutons
und Cherrytomaten*

11,90 €

...zusätzlich mit gegrillter Maishähnchenbrust & Bacon

14,50 €



Desserts

Crêpes a la Orange

frisch gebackener Crêpes mit 1 großen Kugel Vanilleeis
und karamellisierten Orangenfilets

8,90 €

Warmes Schokoladen Soufflé

mit flüssigem Kern, 1 Kugel Vanilleeis und Früchten garniert

8,90 €

Klassische Crème Brûlée

mit frischer Vanilleschote aromatisiert,
dazu hausgemachtes Himbeer-Sorbet

7,90 €

Mandelcrumble

gebackene Mandelkekskrümel mit Fruchtkompott der Saison
und hausgemachtem Tonkabohneneis

6,90 €

Eis & Heiß

2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen und Schlagsahne

6,00 €

Eis & Schoko

2 Kugeln Vanilleeis mit hausgemachter heißer Schokoladensauce
und Schlagsahne

6,00 €

Probieren Sie auch unser hausgemachtes Eis & Sorbet!

Unser Serviceteam empfiehlt Ihnen gern die verschiedenen Sorten!

Mövenpick-Premium-Eiscreme

***Unsere Sorten: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Walnuss,
Nougat-Krokant, Stracciatella.***

1 Kugel Eis nach Wahl

1,80 €

1 Kugel Sorbet/hausgemachtes Eis nach Angebot

2,50 €

1 Portion Schlagsahne

0,80 €

Weitere Eiskreationen mit Mövenpick Premium-Eiscremefinden Sie in unserer Eiskarte!