

Vorspeisen

Norweger Fjordlachsrose mit Meerrettich ⁽¹⁾ und Kaviarperlen ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁶⁾ auf Butters-toast	€	6,90
Ragout fin vom Schwein mit Käse überbacken, Zitrone und Toastecken	€	5,90
Rügener Camembert im Bierteig gebacken mit Preiselbeeren ⁽⁷⁾ , Schlagsahne und Toast	€	6,90
Gebratenes Putenbrustfilet mit sautiertem Pfirsichfächer, Mandelsplittern, Rucicola und Toast	€	7,90
Gourmet Toast mit gebratenen Schweinemedailles, Rahmchampignons und Sauce Hollandaise ⁽¹⁾	€	7,90
Strammer Max ^(1,5) 2 Spiegeleier auf Schinkenbrot, garniert	€	6,80

Salate

Salatteller Fit for Fun mit gebratenen Geflügelstreifen, Früchten, Nüssen und Toast	€	8,90
Salatteller Vancouver mit Räucherlachstreifen und Toast	€	8,90
Großer gemischter Salatteller mit Croûtons	€	6,50
Kleine gemischte Salatschale	€	4,00

Alle Salate werden mit einem leichten Kräuter-Joghurtdressing serviert.

Suppen

Ukrainische Soljanka mit Zitrone, Sahne und Weißbrot	€	4,80
Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen, Kräutern und Croûtons	€	4,80
Klare Festtagssuppe mit Gemüse, Markklößchen, Eierstich und Kräutern	€	4,90

Pasta

Frische Tagliatelle mit Tomaten-Sahnesauce und Kräutern	€	7,90
wahlweise zusätzlich mit:		
- gebratenen Putenfiletstreifen	€	3,20
- Räucherlachsstreifen	€	3,50
- buntem Pfannengemüse	€	2,20
- frisch gehobeltem Grana Padano Hartkäse	€	0,30

Vegetarisches

Kartoffelpfännchen mit bunt gemischtem Gemüse, Thymian und Kräuterschmand	€	8,90
In Olivenöl geschwenkte weiße Bohnen (vegan) mit Broccoli, Champignons, Paprikastreifen und frischer Petersilie	€	9,50

Fisch

Gebratener Havelzander mit Kräuterbutter, gemischtem Salat und Schwenkkartoffeln	€	16,90
Norwegisches Lachsfilet, gedünstet mit Mandelbroccoli, Sauce Hollandaise ⁽¹⁾ und Petersilienkartoffeln	€	14,50
Frisch gebackene Thießener Forelle mit zerlassener Butter, Zitrone, Meerrettich ⁽¹⁾ und Dillkartoffeln	€	15,90

Fleisch

Pfeffersteak vom Brasilianischen Rumpsteak, mit Kräuterbutter, Rahmchampignons und Kartoffelkroketten	€	16,90
Schweinerückensteak mit Rahmchampignons, Sauce Hollandaise ⁽¹⁾ und Kartoffelkroketten	€	12,90
Schweinerückensteak mit Kräuterbutter, jungen Erbsen und Pommes frites	€	12,90
Schweinerückensteak Holzfäller Art mit tomatierten Zwiebeln, frittierten Kartoffeln und Sauerrahm	€	13,80
Medaillons vom Schweinefilet auf buntem Pfannengemüse und Petersilienkartoffeln	€	13,90
Medaillons vom Schweinefilet, mit Rahmchampignons, Sauce Hollandaise ⁽¹⁾ und Petersilienkartoffeln	€	13,90
Gebratenes Putenbruststeak mit Mandelpfirsich, Buttererbsen und Kartoffelkroketten	€	13,50

Süße Sachen

Holsteiner Rote Beerengrütze mit Vanilleeis (3) und Sahne	€	4,60
Schokobecher Schokoladeneis, Schokoladensauce, Schokostreusel und Sahne	€	5,50
Baileys Eisbecher Vanilleeis (3), Cream-Likör, Schokoladensauce und Sahne	€	5,30
Nuss-Krokant Eiscup Vanille- (3) und Nusseis, Schokoladensauce, Sahne und Krokantsplitter	€	5,10
Eiscup Kopenhagen Vanilleeis (3), Eierlikör, Schokoladensauce und Sahne	€	5,10
Pfirsich-Melba Vanille- (3) und Erdbeereis (3), Pfirsichspalten und Sahne	€	5,30
Drei Kugeln gemischte Eiscreme (3) mit Sahne	€	4,80
Crêpes Monte Carlo mit Vanilleeis (3), Früchten, Schokoladensauce und Sahne	€	6,70
Vanilleeis (3) mit heißen Waldbeeren und Schlagsahne	€	5,20
Warmes Schokoladenküchlein mit Walnusseis und Sahne	€	5,90
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis (3) und Sahne	€	4,80

Werte Gäste,

bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Angaben über kennzeichnungspflichtige Stoffe:

- (1) Konservierungsstoff E 250, (2) coffeinhaltig, (3) Farbstoff, (4) chininhaltig,
(5) Nitritpökelsalz, (6) Geschmacksverstärker, (7) Säuerungsmittel

Die Kennzeichenliste der eingesetzten Zusatzstoffe erfragen Sie bitte beim Personal.