

Champignoncremesuppe mit Sahnehaube und Croutons

5,90€

gratinierter Fetakäse (Sesam und Honig)

auf Feldsalat und Tomate mit Balsamico Vinaigrette, dazu Knoblauchbrot

8,50€

Tomatenbrot ala Bruschetta

Strauchtomaten auf 2 Scheiben hausgebackenem Brot⁹ mit einem Hauch Knoblauch

6,90€

Garnelenspieß

auf Feldsalat, marinierten Tomatenwürfeln und Kartoffeldressing, dazu Knoblauchbrot

9,90€

Salat „ Dithmarscher Hof“

Salate der Saison mit gebratenen Hähnchenstreifen und frischem Obst, dazu hausgebackenes
Brot

11,90€

kleiner gemischter Salat mit hausgebackenem Brot

5,50€

Beilagensalat

3,50€

Zu den Salaten reichen wir wahlweise Joghurt-, American^{1,4,12,13} - oder Essig - Öl Dressing

Sauerfleisch ^{1,4,7,12,13}

dazu Bratkartoffeln und Remoulade oder Senf

12,50€

Roastbeef ^{1,4,7,12,13}

mit Bratkartoffeln und Remoulade

16,50€

Bauernfrühstück ^{5,7}

mit Schinken und Gewürzgurke

8,90€

Currywurst ^{1,4,12}

dazu Pommes frites, auf Wunsch auch extra scharf

8,50€

Ofenkartoffel

mit Sour creme und Salatbeilage

6,90€

mit Matjesstreifen und Sour creme

9,50€

mit gebratenen Geflügelstreifen und Sour creme

9,50€

„Cordon bleu“^{1,4,9} vom Kalb

mit Schinken und Käse gefüllt, dazu
buntes Marktgemüse, Kroketten und Hollandaise

19,90€

auf Wunsch vom Schwein 17,90€

gegrilltes Putensteak

mit Tomate - Mozzarella überbacken, dazu Kartoffelspalten und Sour Creme

17,90€

Grillteller „Dithmarscher Hof“^{7,12,13}

Schweinemedallions, Rindersteak, Putensteak, Grillwürstchen, dazu buntes Marktgemüse,
Bratkartoffeln und Hollandaise

19,90€

Toast „Dithmarscher Hof“^{7,12,13}

2 Schweinemedallions mit Champignons und Zwiebeln, dazu Sauce Hollandaise und Toast

10,90€

mit Bratkartoffeln statt Toast 11,90€

Rumpsteak

dazu reichen wir Kräuterbutter ⁴ und eine Kartoffelbeilage nach Wahl

200g 19,90€

300g 26,90€

Schnitzel „Wiener Art“

<i>vom Schwein</i>	<i>vom Geflügel</i>	<i>vom Kalb</i>
<i>16,00€</i>	<i>17,00€</i>	<i>18,00€</i>

Schnitzelspezialitäten

vom Schwein: 17,50€ vom Geflügel: 18,50€ vom Kalb: 19,50€

Schnitzel „Jäger Art“^{1,9} mit Champignonrahmsauce

Schnitzel „Italienische Art“^{1,9} mit Tomate - Mozzarella überbacken

Schnitzel „Pikante Art“^{1,9} mit Champignon - Zwiebelgemüse

Schnitzel Hawaii^{1,4,9} mit Ananas und Käse überbacken

Schnitzel Madame Dubbary^{1,4,9} überbacken mit Blumenkohl und Hollandaise

Schnitzel „Holsteiner Art“^{4,3,7} mit Speckscheibe und Spiegelei

Schnitzel „Budapest“ mit Paprikasauce

Schnitzel „Balkanhaube“^{4,4,9} mit Paprikarahm und Käse überbacken

Schnitzel „Hamburger Art“^{4,9} mit Spiegelei und Röstzwiebeln

Schnitzel „Wacken“ mit in Schwarzbier geschmorten Erbsen und Zwiebeln

Schnitzel „Baden Württemberg“^{4,4,5,7,9} mit Käsespätzle und gebratenen Zwiebeln

Schnitzel „Frankreich“^{4,4,9} mit Preiselbeeren und Brie überbacken

Schnitzel „Bordeaux“^{4,4,5} mit Rahmlauch und Käse überbacken

Schnitzel „Kreuzberger Art“^{4,9} mit Currywurststücke und Currysoße

Zu allen Schnitzelvarianten - außer Baden Württemberg - reichen wir Ihnen:

Bratkartoffeln, Pommes, Salzkartoffeln, Kroketten oder Kartoffelspalten

Dippers mit hausgemachtem Quark oder Spiralpommes 1,50€ Aufpreis

Gemüsepfanne⁴

*aus Blumenkohl, Zucchini, Aubergine, Brokkoli und Paprika
auf Wunsch mit Käse überbacken*

11,90€

Käsespätzle⁴

mit gemischtem Salat

9,90€

Beilagen extra:

Champignon und Zwiebeln 3,50€, Sauce Hollandaise ^{4,7,8} oder Pfeffersoße je 2,90€

Aioli oder Remoulade 2,10€, Mayonnaise oder Ketchup berechnen wir je 0,30€

Kroketten⁴, Pommes frites, Bratkartoffeln^{4,7,8} oder Salzkartoffeln je 3,00€

Spiralpommes oder Dippers mit Quark je 4,00€

kleines Schnitzel (bis 12 Jahre)

dazu Marktgemüse und Salzkartoffeln, oder Pommes frites und Salatgarnitur

7,50€

Paniertes Fischfilet (bis 12 Jahre)

mit Kartoffelpüree oder Pommes frites und Remoulade

7,50€

Pannfisch

auf Lauch, mit Bratkartoffeln an Pommery -Sensauce und einem kleinen Salat

17,50€

Matjes „ Hausfrauen Art “

Tönninger Matjesfilet mit Bratkartoffeln, Bohnen und Hausfrauen Soße

15,50€

Zanderfilet auf der Haut gebraten

an Grillgemüse, dazu Rosmarinkartoffeln

17,50€

Schollenfilet „Grenobler Art“

in Zitronen - Kapernbutter, dazu Salzkartoffeln und Mandelbroccoli

17,50€

gebackene Apfelringe

mit Vanilleeis und Sahne

6,50€

warmes Schokoküchlein

mit Nußeis und Sahne

6,90€

Rotweibirne

mit Nußeis und Zimtsahne

6,90€

Eis & Heiß

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne 6,50€

Eierlikörbecher

Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne 6,50€

Cup Dänmark

Vanilleeis mit Schokosoße und Sahne 6,50€

Nußknacker

Vanille - und Nußeis mit Nüssen, Schokosoße und Sahne 6,50€

gemischtes Eis

3 Kugeln Eis 4,50€ mit Sahne 5,50€

Genießen Sie unsere kulinarischen Spezialitäten und verbringen Sie angenehme Stunden in gemütlicher Atmosphäre.

Für Auskünfte über Inhaltsstoffe stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.