

Vorspeisen

*Tatar vom Matjes
mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken am Kartoffelrösti* 11,00 €

*„Bretonischer Salat“
Blattsalate mit gebratener Jakobsmuschel, Scampi und Dorade,
dazu ein Relish von Tomaten und Zucchini* 14,50 €

*Sommerliche Blattsalate in weißem Balsamico
mit gebratenen Pfifferlingen, dazu ein Tomatencrostini* 13,50 €

*Kopfsalat mit Nordseekrabben,
Kartoffelstroh und Gartenkresse* 12,00 €

Aus dem Suppentopf

*Rahmsüppchen von frischen Pfifferlingen
mit Roastbeefwürfeln* 8,00 €

*Rahmsüppchen von Gartengurken
mit Streifen vom Matjes* 7,00 €

*Fruchtiges Kokos-Currysüppchen
mit Ananas und gebratener Putenbrust* 7,50 €

Aus dem Netz und von der Angel – Fischgerichte.....

*Gratin von weißen Edelfischen, Jakobsmuschel und Scampi
auf Bandnudeln, dazu knackige Blattsalate* 24,50 €

*Medaillons vom Zanderfilet
auf Pfifferlingen à-la-crème, dazu reichen wir
Röstkartoffeln und gemischten Salat* 24,80€

*Frischer Matjes
mit Nordseekrabben-Senfsauce an grünen Bohnen und
Kartoffelrösti* 17,50 €

*„Duett von Lachs und Dorade“
mit geschmolzenen Tomaten, Oliven, gerösteten Pinienkernen
und Ruccola, dazu eine Ofenkartoffel mit Sauerrahm* 23,00 €

*„Dreierlei vom Matjes“
„Hausfrauen Art“ mit Gurke, Äpfeln und Zwiebeln in Sahnesauce,
Tatar und „mediterran“ mit Paprika, Oliven und Fetakäse,
dazu gibt es Kartoffelrösti* 19,50 €

*Kutterschollenfilets
auf einer Lauch-Garnelensauce, dazu gibt es
Röstkartoffeln und gemischten Salat* 21,90 €

Nice to me(a)t you – Fleischgerichte.....

Kalbsrückensteak

*mit Ananas, Preiselbeeren und Käse überbacken auf
Currysauce, dazu reichen wir Butterreis und gemischten Salat* 26,50 €

*Rinderfiletröllchen gefüllt mit Serranoschinken,
Oliven, Pinienkernen und Fetakäse, angerichtet an
tomatisierten Bandnudeln, dazu ein gemischter Salat* 29,90 €

Rumpsteak vom Angusrind

*gespickt mit jungem Knoblauch und Jalapenos, angerichtet
auf mediterranem Grillgemüse, dazu gibt es Kräuterbutter
und Kartoffelgratin* 26,80 €

„Leckereien von Land, Fluss & Meer“

*Medaillon vom Rinderfilet im Baconmantel, Scampi und
ein Wildlachssteak mit Ofentomaten und allerlei Küchenkräutern,
dazu gibt es eine Folienkartoffel mit Sauerrahm und
Nordseekrabben, gemischter Salat* 33,50 €

Die Steak-Empfehlung von Ulli Teltrop:

*Irish nature – irisches Ochsenfleisch – John Stone/Rasse Angus und Hereford –
21 Tage dry aged*

Rumpsteak 220 gr. 22,90 €

Rumpsteak 320 gr. 26,90 €

Filetsteak 220 gr. 32,80 €

Filetsteak 320 gr. 38,50 €

Ripp Eye Steak 250 gr. 27,50 €

Ripp Eye Steak 350 gr. 33,90 €

Beilagen nach Wunsch:

Sauce Bearnaise 2,80 €

Pfefferrahmsauce 2,80 €

Hausgemachte Steaksauce 2,80 €

Rotwein-Buttersauce 2,80 €

Gemischter Salat 3,80 €

Grillgemüse 4,50 €

Bohnen im Speckmantel 3,50 €

Allerlei gebratene Pilze 4,50 €

Pommes-frites 2,50 €

Röstkartoffeln 3,50 €

Kartoffelkroketten 3,50 €

Ofenkartoffel mit Sauerrahm 3,80 €

Portion frische Pfifferlinge

wahlweise mit:

- Rührei 16,90 €
- Medaillons vom Schweinefilet 22,90 €
- einem Rumpsteak vom Angusrind 29,50 €
- einem Filetsteak vom Angusrind 34,90 €
- einem Kalbsrückenschnitzel 23,50 €
- einem Norweger Lachssteak vom Grill 22,90 €

dazu servieren wir jeweils Sauce Bearnaise, Röstkartoffeln und gemischten Salat

Vegetarische und sommerliche Gerichte

- Bunter Salat mit Oliven, Kirschtomaten, Paprika, Gurke, roten Zwiebeln und Fetakäse, dazu Tomatencrostini 11,50 €
- Tagliatelle mit allerlei Pilzen in Rahm, dazu ein gemischter Salat 12,50 €
- Nudelrollen gefüllt mit Ricotta und Kürbis à-la-crème, dazu ein gemischter Salat 9,90 €
- Mediterranes Grillgemüse mit einer Ofenkartoffel und Sauerrahm 12,50 €
- Ofenkartoffel mit Matjesstreifen und Nordseekrabben in Kräuterschmand, dazu ein gemischter Salat 11,50 €
- Gemischter Sommersalat mit Antipasti und wahlweise:
- gebratenen Putenbruststreifen 14,50 €
 - Kochschinken und Käse 12,50 €
 - gebratenen Lachswürfeln 14,50 €
 - Scampi und Jakobsmuscheln 16,50 €
- dazu gibt es jeweils Baguette und Kräuterbutter

Ende süß --- alles gut!

*Bayrisch Creme
mit roter Grütze* 4,90 €

*Erdbeersüppchen
mit eigener Einlage und Minzeis* 6,80 €

*Wassermelonen-Pizza mit Honig-Joghurt,
allerlei Früchten, Minze und Mandeln* 7,50 €

Geschichtetes von Kiwi, Strauchbeeren und Amarettocreme 6,50 €

Herrencreme 3,80 €

Vanilleeis mit Sahne
- *und heißen Kirschen* 6,80 €

- *und heißer Schokoladensauce* 6,80 €

- *und frischen Strauchbeeren* 7,00 €