

Getränke

Biere

521.	Holsten vom Fass		0,25 l	€ 2,80
522.			0,4 l	€ 3,70
523.	Carlsberg vom Fass		0,3 l	€ 3,10
524.			0,4 l	€ 3,70
525.	Duckstein vom Fass		0,3 l	€ 3,30
535.			0,5 l	€ 4,60
526.	Erdinger Weizen			
527.			0,5 l	€ 4,60
528.	Alsterwasser		0,3 l	€ 3,10
529.			0,4 l	€ 3,70
530.	Erdinger Hefeweizen dunkel	(Flasche)	0,5 l	€ 4,60
531.	Erdinger Kristallweizen	(Flasche)	0,5 l	€ 4,60
532.	Erdinger Weizen alkoholfrei	(Flasche)	0,5 l	€ 4,60
533.	Holsten Alkoholfrei		0,33 l	€ 3,20
534.	Vitamalz		0,33 l	€ 3,20
536.	Jever Fun		0,33 l	€ 3,20

Alkoholfreie Getränke

551.	Coca-Cola	1, 3, 9	0,2 l	€ 2,30
552.			0,4 l	€ 4,00
553.	Coca-Cola light	1, 3, 9, 12	0,2 l	€ 2,30
554.			0,4 l	€ 4,00
555.	Fanta	1, 3	0,2 l	€ 2,30
556.			0,4 l	€ 4,00
557.	Sprite		0,2 l	€ 2,30
558.			0,4 l	€ 4,00
559.	Spezi	1, 3, 9	0,2 l	€ 2,30
560.			0,4 l	€ 4,00
561.	Apfel-, Rhabarber-, Maracujaschorle		0,2 l	€ 2,40
562.			0,4 l	€ 4,20
563.	Mineralwasser		0,25 l	€ 2,50
564.			0,4 l	€ 4,00
565.			0,75 l	€ 6,00
566.	Eistee	3	0,2 l	€ 2,20
591.	Bitter Lemon	Schweppes 10	0,2 l	€ 3,50
593.	Tonic Water	Schweppes 10	0,2 l	€ 3,50
594.	Ginger Ale	Schweppes 10	0,2 l	€ 3,50

Getränke

Säfte

567.	Apfelsaft	0,2 l	€ 2,80
596.		0,4 l	€ 4,50
572.	Orangensaft	0,2 l	€ 2,80
573.	Traubensaft	0,2 l	€ 3,00
574.	Tomatensaft	0,2 l	€ 3,00
575.	Kirschnektar	0,2 l	€ 2,80
576.	Bananennektar	0,2 l	€ 2,80
577.	Kiba	0,2 l	€ 2,80
595.		0,4 l	€ 4,80

Heiße Getränke

701.	Kaffee		€ 2,50
702.	Kaffee groß		€ 3,50
703.	Kaffee Latte		€ 3,00
704.	Cappuccino		€ 2,80
705.	Latte Macchiato		€ 3,00
706.	Espresso		€ 2,50
707.	Espresso doppelt		€ 4,00
708.	Heiße Schokolade mit Sahne		€ 3,00
709.	Tee (verschiedene Sorten)		€ 2,20
710.	Glühwein		€ 3,80

Aperitifs

501.	Martini weiß	5 cl	€ 3,50
502.	Martini rot	5 cl	€ 3,50
503.	Campari	4 cl	€ 4,50
504.	Sherry Cream, Dry oder Medium	5 cl	€ 4,00
505.	Pernod	2 cl	€ 3,00

Sekt – Champagner

681.	Sekt Piccolo	0,2 l	€ 5,00
682.	Sekt Hausmarke	0,7 l	€ 18,00
684.	Prosecco	0,2 l	€ 5,00

Weine

Edle und offene Weine finden Sie in unserer Weinkarte

Getränke

Klare

601.	Linie Aquavit	2 cl	€ 3,50
602.	Malteser	2 cl	€ 3,50
603.	Jubiläumsaquavit	2 cl	€ 3,80
604.	Oldesloer Korn	2 cl	€ 2,20
605.	Wodka Moskovskaja	2 cl	€ 3,50
607.	Kirschwasser	2 cl	€ 3,50
608.	Tequila	2 cl	€ 3,50
609.	Sambuca	2 cl	€ 3,50
610.	Ouzo	2 cl	€ 3,00

Liköre

661.	Fernet Branca	2 cl	€ 3,50
662.	Jägermeister	2 cl	€ 3,50
663.	Underberg	2 cl	€ 3,50
664.	Baileys	2 cl	€ 3,50
665.	Ramazotti	2 cl	€ 3,50
666.	Averna	2 cl	€ 3,50
667.	Amaretto	2 cl	€ 3,50
668.	Grappa	2 cl	€ 3,50

Whiskey

623.	Southern Comfort	2 cl	€ 4,00
624.	Jim Beam	2 cl	€ 4,00
625.	Jack Daniels	2 cl	€ 4,50
627.	Ballantines	2 cl	€ 3,80
628.	Dimpel	2 cl	€ 6,00
629.	Johnnie Walker	2 cl	€ 4,00

Rum

621.	Bacardi	2 cl	€ 3,50
622.	Hansen	2 cl	€ 3,00

Weinbrände – Cognac

641.	Asbach	2 cl	€ 3,50
642.	Mariacron	2 cl	€ 3,00
643.	Remy Martin	2 cl	€ 5,80
644.	Metaxa	2 cl	€ 4,50

Hausgemachte Suppen

1. **House-Suppe**
kräftige Rinderbrühe mit Gemüseeinlage € 3,80
2. **Gulaschsuppe**
herzhaft mit Paprika und viel Fleisch € 4,80
3. **Französische Zwiebelsuppe**
mit goldgelbem Käse gratiniert € 4,80
4. **Tomatensuppe**
mit frischen Kräutern und Sahnehäubchen € 3,60
5. **Büsumer Krabbensuppe**
mit Sahnehäubchen € 6,80

Salate

31. **Eisbergsalat**
knackig und frisch, mit Tomate und Zwiebelringen € 4,20
32. **Tomatensalat**
sonnengereifte Tomaten mit Zwiebelringen € 4,20
33. **Gemischter Salat**
immer frisch und jahreszeitlich bunt gemischt € 4,50
34. **Romanischer Salat**
großer bunter Salat mit Thunfisch, gekochtem Ei und House-Brot € 9,20
35. **Küchenchefsalat**
großer bunter Salat mit Schinkenstreifen 2, Käse, Ei und House-Brot € 9,20
36. **Ruccola Salat**
großer bunter Salat mit Ruccola, gegrillter Putenbrust und House-Brot € 11,50
37. **Amerikanischer Salat**
großer bunter Salat mit gegrillter Putenbrust und House-Brot € 11,50
38. **Gurkensalat**
aus frischen Salatgurken € 4,00

Unsere Dressings

American	cremig mild, aus Joghurt, Tomaten, raffiniert gewürzt mit Kräutern und einem Schuss Rotwein
Romana	aus feinem Rotweinessig mit Olivenöl und vielen Kräutern
French	softig-leicht, aus Eigelb, Sonnenblumenöl mit Kräutern und Knoblauch
Flame	Balsamico-Dressing mit Honig und Senf

Vorspeisen

7.	Tomate - Mozzarella mit Basilikum und Balsamico-Dressing	€ 6,50
8.	Kartoffeltaschen drei Kartoffeltaschen, gefüllt mit Frischkäse und dazu Sourcreme 4	€ 6,50
9.	Carpaccio di manzo hauchdünne Rinderfiletscheiben, dazu Ruccola, geröstete Pinienkerne und frisch gehobelter Parmesan	€ 9,90
10.	Gebackener Camembert dazu Williamsbirne, Preiselbeeren, Toast und Butter	€ 7,50
11.	Überbackener Schafskäse mit Tomatensalsa und House-Brot	€ 6,80
12.	Panierter Schafskäse dazu frischer Salat, Tzaziki und schwarze Oliven	€ 6,80
13.	Vorspeisenplatte 1 Garnele, Tomate – Mozzarella, 1 Kartoffeltasche, Schafskäse, Tzaziki, Oliven und Brot	
		für 1 Person € 9,90
		für 2 Personen € 18,00

Vegetarisch und vegan

- | | | |
|------|---|---------|
| 141. | Gemüsepfanne
mit frischem Gemüse der Saison und Kräutern,
mit Käse überbacken, dazu House-Brot | € 10,50 |
| 142. | Broccoli
in Käsesahnesoße, mit Käse überbacken, dazu Baked Potato
und House-Brot | € 10,50 |
| 143. | Blattspinat
in Käsesahnesoße, mit Käse überbacken, dazu Baked Potato
und House-Brot | € 10,50 |
| 144. | Spaghetti Napoli (vegan)
in klassischer Tomatensoße | € 7,00 |
| 145. | vegane Gemüse-Nudelpfanne | € 8,50 |

Steaks vom Lavagrill

Bei uns kommt nur bestes, argentinisches Fleisch auf den Grill

- | | | | |
|-----|--|------|---------|
| 55. | Filet Steak
das Beste vom Rind, völlig fettfrei,
dick Portioniert | 200g | € 26,10 |
| 57. | | 300g | € 32,10 |
| 59. | Pfeffer Steak
ein Filet Steak in deiner pikanten Pfeffer-Soße
mit grünem Madagaskar Pfeffer | 200g | € 27,10 |
| 60. | | 300g | € 33,10 |
| 61. | Rib-Eye Steak
aus dem Kernstück der Hochrippe
mit dem typischen Fettauße, gut marmoriert | 230g | € 18,90 |
| 62. | | 300g | € 22,90 |

63.	Hüft Steak aus der Rinderkeule. fettfrei, saftig gegrillt, herzhafter Eigengeschmack	200g	€ 14,90
64.		300g	€ 20,90

Bitte sagen Sie uns, wie wir Ihr Steak grillen dürfen
Englisch – Medium – Well Done

Im Steakpreis eingeschlossen:
Baked Potato, Bratkartoffeln oder Pommes frites,
Steaksoße und House-Brot
Mit den angegebenen Gewichten legen wir die Steaks für Sie auf den Grill

Spezialitäten des Hauses

80.	Baked Potato mit Putenstreifen dazu Blattspinat		€ 10,50
81.	Flame -Pfanne Schweine-, Rinder, und Putensteak mit Gemüse und Bratkartoffeln, serviert in der Pfanne		€ 16,90
82.	Gemüse-Fleisch-Pfanne frisches Gemüse, gebraten mit Rindfleischstreifen, dazu House-Brot		€ 15,50
83.	Holzfällersteak ein mächtiges Stück aus der Schweineschulter, herzhaft gewürzt, mit Bratkartoffeln und Salatbeilage		€ 11,50
84.	Lammfilet 200g köstlich zartes Filet, gegrillt mit Prinzessbohnen, dazu House-Brot		€ 24,50

86. **Rinderfiletspitzen**
in Pfefferrahmsoße mit frischen Champignons und Reis € 25,50
88. **Rinderleber " Berliner Art "**
in Butter gebraten, dazu gebratene Apfelringe, geschmorte
Zwiebeln und hausgemachtes Kartoffelpüree € 12,00
89. **Rinderhacksteak**
gefüllt mit Schafskäse, dazu Tomatensoße und Pommes frites € 13,50
90. **Roastbeef**
zart rosa gebraten, dazu Bratkartoffeln und Remoulade € 15,50
91. **Hausgemachtes Sauerfleisch** ^{2,3}
mit Bratkartoffeln und Salatbeilage € 10,50

Schweinesteaks

92. **Schweinesteak**
aus dem Schweinelachs, mit Champignon-Zwiebelgemüse
und Bratkartoffeln € 11,50
93. **Überbackene Schweinemedallions**
mit Käse überbacke, dazu Broccoli, Kroketten und House-Brot € 14,90
95. **Schweinefilet Metaxa**
zart rosa gebraten, in Metaxa-Sahnesoße, dazu Kroketten € 16,90

Platten für 2 Personen

96. **Filetplatte für 2 Personen**
zwei Lammfilets, zwei Rinderfilets, zwei Putenfilets und
Speckstreifen 2,3 gegrillt, dazu Bratkartoffeln, Pommes Frites,
Bohnen und Broccoli € 42,00
97. **Grillplatte für 2 Personen**
zwei Schweinesteaks, zwei Putensteaks, zwei Rinderhacksteaks,
zwei Scheiben Rinderleber und Speckstreifen 2,3 gegrillt, dazu
Bratkartoffeln und Pommes frites und buntes Gemüse € 32,00
98. **Houseplatte für 2 Personen**
zwei Hüftsteaks, zwei Schweinesteaks, zwei Putensteaks und
Speckstreifen 2,3 gegrillt, dazu Bratkartoffeln und Pommes Frites,
Broccoli, Tomaten und Zwiebelringe € 36,00

Kindergerichte

70. **Beefy**
Rinderhacksteak 125g mit Pommes Frites und House-Brot € 8,50
71. **Pommesteller**
goldgelb und kross gebacken, mit Ketchup und Mayonnaise € 2,50
72. **Junior Steak**
kleines Steak vom Rind oder Pute mit Pommes frites und House-Brot € 8,50
73. **Chicken Nuggets**
6 kleine Hähnchen-Medaillons mit Pommes frites € 4,90
74. **Currywurst**
große Currywurst mit Pommes frites € 6,80

Schnitzel

- | | | |
|------|--|---------|
| 111. | Schnitzel "Wiener Art"
in Butterschmalz gebraten, mit Salatbeilage | € 12,90 |
| 112. | Schnitzel "Jäger Art"
in Butterschmalz gebraten, mit Salatbeilage | € 14,00 |
| 113. | Pfefferschnitzel
in Butterschmalz gebraten, mit Salatbeilage | € 14,00 |
| 114. | Cordon Bleu
in Butterschmalz gebraten, gefüllt mit Schinken und Käse, mit Salatbeilage | € 15,00 |

**Zu dem Schnitzel erhalten Sie eine Beilage nach Wahl:
Pommes frites, Bratkartoffeln oder Kroketten**

Putengerichte

- | | | |
|------|--|---------|
| 121. | Putenbrust-Steak 200g
zarte Putenbrust gegrillt, dazu Baked Potato | € 12,00 |
| 122. | Gratiniertes Putensteak
mit Rahmchampignons und Käse überbacken, dazu House-Brot | € 14,50 |
| 123. | Putensteak "Hawaii"
mit Ananas und Käse überbacken, dazu Broccoli und House-Brot | € 12,50 |
| 124. | Putencurry
mit Früchten in Currysoße, dazu Reis | € 11,90 |

Fischgerichte

132. **Zanderfilet**
mit Broccoli und Kroketten
Wahlweise Dillrahmsoße oder Weißweinsoße € 19,90
133. **Matjesfilet**
auf Hausfrauensoße mit Zwiebelringen, dazu Bratkartoffeln € 13,50
134. **Garnelen in Knoblauch-Weißweinsoße**
dazu ein gemischter Salat und House-Brot € 19,50
135. **Garnelen**
mit Knoblauch, Paprika, Tomaten und Oliven gebraten,
dazu ein gemischter Salat und House-Brot, serviert in der heißen Pfanne € 19,50

Pastagerichte

161. **Eierbandnudeln in Tomatensahnesoße**
mit Putenstreifen und Käse überbacken € 11,50
162. **Tagliatella Lachs**
in Käse-Sahnesoße mit frischem Lachs € 12,50
163. **Spaghetti mit Garnelen**
mit getrockneten Tomaten, geschwenkt in Knoblauch- und
Olivenöl, getoppt mit frischem Ruccola € 13,90
164. **Spaghetti mit Mozzarella**
in Tomatensoße mit frischem Basilikum € 7,50

Beilagen

201.	Baked Potato, gebackene Kartoffel mit Sourcreme 4	€ 3,80
202.	Bratkartoffeln mit Speck 2 und Zwiebeln	€ 3,00
203.	Pommes frites knusprig, goldgelb gebacken	€ 2,50
204.	Kroketten	€ 2,50
205.	Champignon-Zwiebelgemüse in der Pfanne gebraten	€ 4,00
206.	Gemüse der Saison	€ 4,00
207.	Mais in Butter geschwenkt	€ 3,00
208.	Prinzess-Bohnen mit Speck 2 gebraten	€ 4,00
209.	geschmorte Zwiebeln	€ 2,80
210.	Reis	€ 2,20
211.	Broccoli	€ 3,40
212.	Blattspinat mit Zwiebeln und Sahne	€ 4,00
213.	House-Brot mit Knoblauchbutter	€ 1,50
214.	Sourcreme 4	€ 1,60
215.	Kräuterbutter	€ 1,20

Saucen

301.	Pfeffer-Rahmsoße	€ 2,40
302.	Champignon-Rahmsoße	€ 2,40
303.	Dill-Rahmsoße	€ 2,40
304.	Weißweinsoße	€ 2,40
305.	Sauce Hollandaise	€ 2,80

Dessert

Bitte schauen Sie in unsere Eiskarte oder fragen Sie das Servicepersonal nach aktuellen Saisonangeboten

Das Gesetz verpflichtet uns, alle kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe anzugeben:

- | | |
|--------------------------------|-------------------------------------|
| 1. mit Farbstoff(en) | 8. mit Milcheiweiß |
| 2. mit Konservierungsstoff(en) | 9. mit Koffein |
| 3. mit Antioxidationsmittel | 10. mit Chinin |
| 4. mit Geschmacksverstärker | 11. mit Süßungsmitteln |
| 5. mit Schwefeloxid | 12. enthält eine Phenylalaninquelle |
| 6. mit Schwärzungsmittel | 13. gewachst |
| 7. mit Phosphat | 14. mit Taurin |