

Aperitifs

Big Apple

Orangenlikör, Vanillelikör, Kokossirup, Zitronensaft und Apfelsaft

4,50 Euro

(alkoholfrei: 3,90 Euro)

Prosecco	0,1l	3,90 Euro
Campari Orange	0,2l	3,90 Euro
Sherry (trocken, medium)	5cl	3,00 Euro
Martini (dry, rosso, bianco)	5cl	3,20 Euro

Weinempfehlung

Weißwein

Grauer Burgunder

Königschaffhausen Vulkanfels, Baden, trocken, 12%vol.

0,75l 16,50 Euro

Weisser Burgunder Kabinett

Frankweiler Kalkgrube, Pfalz, trocken, 12,5%vol.

0,75l 16,50 Euro

Rotwein

El Coto

Pioja, Crianza, Spanien, trocken, 13%vol.

0,75l 15,80 Euro

Rupert & Rothschild Vignerons

Carbernet Sauvignon - Merlot, Südafrika, trocken, 15%vol.

0,75l 24,50 Euro

Suppe

Tomatensuppe

mit Sahnehäubchen

3,50 Euro

Niedersachsensuppe

mit Fleischklößchen, Spargelspitzen und Eierstich

3,90 Euro

Cappuccino von Waldpilzen

cremige Waldpilzsuppe mit Milchschaum

3,90 Euro

Vorspeisen

Garnelen in Olivenöl

mit Knoblauch und Petersilie

10,90 Euro

Carpaccio vom Rind

hauchdünn geschnittene Rinderfiletscheiben, Aceto Balsamico – Dressing

Parmesanspäne und ofenfrisches Weißbrot

kleine Portion 8,90 Euro

große Portion 9,90 Euro

Salate

Pikanter Pucolasalat

mit warmen Roastbeefstreifen, mariniert in Aceto Balsamico – Dressing,
Parmesanspäne und ofenfrisches Weißbrot

8,80 Euro

Cesar`s Salad

frischer Romanasalat, mit einem leckeren Joghurt – Dressing,
gegrillte Hähnchenbrust, Croutons und Parmesanspänen

8,50 Euro

Büffelmozzarella mit Kirschtomaten

mit frischem Basilikum, Pucola und Weißbrot

8,90 Euro

Vegetarisches

Frittierte Pilze und Gemüse

mit einer Knoblauchcreme

kleine Portion 5,70 Euro

große Portion 7,70 Euro

Tomate – Mozzarellagratin

zartschmelzender Mozzarella auf Kartoffelgratin
mit Tomaten, im Ofen goldbraun gebacken und Salat vom Buffet

kleine Portion 7,00 Euro

große Portion 9,00 Euro

Garnelen im Crêpes

dazu Pömersalat mit Parmesanspäne

9,90 Euro

Spezialitäten

Schlemmer Rösti

mit Zwiebeln, Kochschinken, frischen Champignons und mildem Edamer überschmelzt,
Salat vom Buffet

9,00 Euro

Schlemmerdeelpfanne

zarte Schweinemedallions in pikanter Champignonsauce mit Brokkoli und
Blumenkohlröschen, So. Hollandaise, dazu Kartoffelplätzchen

kleine Portion 11,90 Euro

große Portion 13,90 Euro

Geschnetzeltes

Pfeffertopf

geschnetzeltes Schweinefilet in einer pikanten Sauce mit grünem Pfeffer,
feinen Bohnen und Kartoffelecken

kleine Portion 11,90 Euro

große Portion 13,90 Euro

Putengeschnetzeltes „indisch“

mit einer fruchtigen Currysauce aus Äpfeln und Zwiebeln,
dazu Butterreis und gebackene Ananas

kleine Portion 11,90 Euro

große Portion 13,90 Euro

Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“

von argentinischer Rinderkuffe, wahlweise Spätzle oder Reis und Salat vom Buffet

15,90 Euro

Kurzgebratenes

Rinderfilet „Madagaskar“

mit grünem Pfeffer, Ofenkartoffel und Salat vom Buffet

kleine Portion 24,90 Euro

große Portion 26,90 Euro

Steak und Scampi

Gegrilltes Rumpsteak und Scampispieß, Kräuterbutter, Blattspinat

und dazu Kräuterkartoffeln

kleine Portion 15,90 Euro

große Portion 17,90 Euro

London mixed Grill

zartes Lammfilet, Roastbeef sowie Putenfilet vom Grill mit Maisgemüse und

gerösteten Erdnüssen,

zweierteil Steaksaucen, wahlweise Ofenkartoffel oder Steambrot

kleine Portion 15,90 Euro

große Portion 17,90 Euro

Saftiges Knoblauchsteak

mit einer baked Potato und Kräuterquark, dazu ein frischer Salat vom Buffet

kleine Portion 13,90 Euro

große Portion 15,90 Euro

Gegrillte Lammkoteletts

aus dem Carree geschnitten, mit grünen Bohnen und Kartoffelgratin

kleine Portion 15,90 Euro

große Portion 17,90 Euro

Lammfilet in Balsamicojus

mit Blumenkohlröschen und Kartoffelgratin

18,90 Euro

Minutensteak „Venetia“

kurzgebratenes Rumpsteak mit geschmorten Zwiebeln, Salbei und Backobst,
dazu Steambrot oder Bratkartoffeln und Salat vom Buffet

13,90 Euro

Gorgonzolasteak

Huftsteak auf Pauxe und Kirschtomaten,
mit Kartoffelgratin und Salat vom Buffet

13,50 Euro

Rumpsteak „Strintberg“

mit feiner Zwiebel – Senf – Meerrettichkruste,
dazu Bratkartoffeln und Salat vom Buffet

13,90 Euro

Sir Loin Steak vom Rind

mit Pak Choi – Gemüse, Sojasauce und Ingwer,
Steambrot oder Butterschwenkkartoffeln und Salat vom Buffet

13,90 Euro

Huftsteak „mignon“

mit Sc. Béarnaise und Kroketten, sowie Salat vom Buffet

13,90 Euro

Gegrillter Schaschlikspieß

vom Schweinerücken mit Paprika und Rippenspeck,
dazu Cowboybohnen und Kartoffelecken, sowie Salat vom Buffet

10,90 Euro

Gewicht der Steaks: ca. 220 Gramm

Putensteak vom Grill	10,90 Euro
Huftsteak vom Grill	13,90 Euro
Rumpsteak vom Grill	13,90 Euro
Schweinerückensteak vom Grill	10,90 Euro

Zu diesen Steakvariationen reichen wir Ihnen folgende Beilagen:

Salat vom Buffet, Steakbrot

Rote Barbecuesauce, Teufelssauce, Olivenpesto,

Sour creme und Kräuterbutter

wahlweise: Kartoffelecken, Bratkartoffeln oder Ofenkartoffel

auf Wunsch: Cowboybohnen

Schnitzel

Schnitzel „Ungarisch“

mit einer feurigen Paprikasauce, knusprigen Pommes frites
und einem frischen Salat vom Buffet

kleine Portion 8,80 Euro

große Portion 10,80 Euro

Schweizer Sahneschnitzel

mit Kochschinken, frischen Champignons und Schweizer Käse gratiniert,
dazu Kartoffelkroketten

kleine Portion 10,20 Euro

große Portion 12,20 Euro

Jägerschnitzel

mit einer gaumenschmeichelnden Champignonsauce, Pommes frites und Salat vom Buffet

kleine Portion 8,80 Euro

große Portion 10,80 Euro

Kröschen

Schweineschnitzel mit zwei Spiegeleiern und Bratkartoffeln

kleine Portion 8,80 Euro

große Portion 10,80 Euro

Schnitzel „Waidmanns Art“

mit Waldpilzen in Butter gebraten,
dazu leckere Bratkartoffeln und Salat vom Buffet

kleine Portion 9,90 Euro

große Portion 11,90 Euro

Zwiebelschnitzel

hierzu deftige Bratkartoffeln und Salat vom Buffet

kleine Portion 8,80 Euro

große Portion 10,80 Euro

Cordon Bleu

vom Schwein mit Schinken und Käse gefüllt, sowie Erbsen Mökrenngemüse
und Bratkartoffeln

11,90 Euro

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit frittiertes Petersilie und Pommes frites, Preiselbeerkonfitüre sowie Salat vom Buffet

kleine Portion 13,50 Euro

große Portion 15,50 Euro

Sie können aber auch ein Schweineschnitzel „Wiener Art“ bekommen!!

kleine Portion 8,80 Euro

große Portion 10,80 Euro

Fisch

Edelfischteller

wahlweise mit Brokkoli oder Blattspinat, Sc. Choron oder Aioli

dazu Butterschwenkkartoffeln

kleine Portion 13,50 Euro

große Portion 15,50 Euro

Pangasiusfilet

in Butter gebraten, mit Tomatensalat und Butterschwenkkartoffeln

11,80 Euro

Lotsenteller

mit Matjes, Aal, Räucherlachs, Nordseexrabben und Püree
wahlweise Brot oder knusprige Bratkartoffeln
kleine Portion 13,50 Euro
große Portion 15,50 Euro

Zanderfilet

in Butter gebraten, mit frischem Gurkensalat in Sauerrahm und Butterschwenkkartoffeln
13,80 Euro

Herzhaftes

Sauerfleisch

mit knusprigen Bratkartoffeln und Remouladensauce
8,50 Euro

Currywurst

mit Pommes frites
5,20 Euro
mit Brot
4,50 Euro

Benters Sauerbraten

mit Rotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen
kleine Portion 10,50 Euro
große Portion 12,50 Euro

Dessert

Ananas - Carpaccio mit Bountycrème

Ananas hauchdünn aufgeschnitten, mit einer verführerischen Crème

4,20 Euro

Gebackene Apfelringe

im Bierteig mit Vanilleeis, Eierlikör und Sahne

4,90 Euro

Smoothie

aus Blaubeeren, Vanilleeis und Joghurt

4,50 Euro

Vanilleeis „heiß“

mit heißen Himbeeren, Kirschen oder Brombeeren

4,40 Euro

Gebackene Banane auf Baileys - Zabaglione

Banane in Puderzucker karamelisiert, mit Amarettinis und Rum

auf Baileysschaum

4,90 Euro

Karamalisierte Pfirsiche

mit Himbeermarscapone

4,90 Euro

Cocktails

Planters Punch

brauner Rum, Zitronensaft, Ananassaft, Orangensaft und Grenadine

6,50 Euro

Pina Colada

weißer Rum, Coconutcreme, Sahne und Ananassaft

6,50 Euro

Caipirinha

Pitu, Limette, Lime-Juice, brauner Zucker

6,50 Euro

Wintergarten

Wodka, Blue Curacao, Sekt

5,50 Euro

Alkoholfreie Cocktails

San Francisco

Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Maracujasirup und Grenadine

4,90 Euro

Coconut Kiss

Ananassaft, Coconutcreme, Sahne

4,90 Euro

Kaffees

Schümli Kaffee

der himmlische Schümli Kaffee, Favorit aller Kaffee – Gourmets

1,90 Euro

Espresso

typisch kräftige Espressomischung (dunkle Röstung)

klein 1,90 Euro

groß 3,00 Euro

Latte macchiato

aufgeschäumte Milch mit einem Fleck Espresso

2,20 Euro

Cappuccino Classico

mit aufgeschäumter Milch

1,90 Euro

mit geschlagener Sahne

2,00 Euro

Cafe au lait

in einer großen Tasse serviert

2,90 Euro

Coffee Shooter

gemixt mit Caramel, brauner oder weißer Schokolade, aufgeschäumte Milch mit kräftigem Espresso – Kaffee

2,90 Euro

Cafe au chocolat

eine runde Sache! Passiger Espresso und heiße Schokolade, serviert im großen Becher, dekoriert mit einer kühlen Sahnehaube

3,10 Euro

Baileys Coffee

„Heiß wie die Hölle, rein wie ein Engel und süß wie die Liebe.“

3,50 Euro

Tee – Variationen

Vanillie Tee

eine köstliche Spezialität mit dem Aroma feinsten Vanille und mildem Schwarztee

Glas 1,50 Euro

Kanne 2,80 Euro

Rooibos Caramel

Südafrikanischer Rooibos abgerundet mit feinem Sahne – Caramel – Aroma.

Ein Tee, der durch seinen weichen Geschmack mit einer leicht würzigen Note besticht.

Glas 1,50 Euro

Kanne 2,80 Euro

Friesen – Mischung

fein abgestimmte Ceylon – Assam – Mischung mit dem typischen würzig – kräftigen Geschmack des Ostfriesen – Tees.

Glas 1,50 Euro

Kanne 2,80 Euro

Pfefferminztee

anregend, erfrischend und gut bekömmlich!

Glas 1,50 Euro

Kanne 2,80 Euro

Getränkexarte

Alkoholfreie Getränke



Pepsi Cola



Pepsi Cola Light



Mirinda



Seven up

Apfelsaftschorle

0,2l

1,60 Euro

0,3l

2,10 Euro

0,5l

3,20 Euro



Auburgquelle , feinperliges Mineralwasser

0,25l

1,60 Euro

0,75l

4,50 Euro

Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft,

0,2l

1,80 Euro

Johannesbeersaft, Tomatensaft

0,3l

2,70 Euro

Tonic Water

Bitter Lemon

Ginger Ale

0,2l

1,80 Euro

0,3l

2,70 Euro

Offene Weine

Spanischer Landwein weiß, trocken

0,25l

3,80 Euro

Spanischer Landwein rosè, trocken

0,25l

3,80 Euro

Spanischer Landwein rot, trocken

0,25l

3,80 Euro

Biere



Becks Pils (vom Fass)

0,2l

1,50 Euro

0,3l

2,10 Euro

0,5l

3,50 Euro



Becks alkoholfrei

0,33l

2,10 Euro



Staropramen (vom Fass)

0,3l

2,20 Euro

0,5l

3,60 Euro



Franziskaner Hefe hell

0,5l

3,00 Euro

Franziskaner dunkel

0,5l

3,00 Euro

Franziskaner Kristall

0,5l

3,00 Euro



Erdinger Hefe alkoholfrei

0,5l

3,00 Euro

Malzbier

0,33l

2,10 Euro

Spirituosen

Jägermeister

2cl

2,00 Euro

Jägermeister on Ice

4cl

4,20 Euro

Fernet Branca

2cl

2,20 Euro

Ramazzotti

4cl

4,00 Euro

Averna

4cl

4,00 Euro

Malteser

2cl

2,00 Euro

Linie Aquavit

2cl

2,20 Euro

Fürst Bismark

2cl

1,90 Euro

Russischer Wodka

2cl

2,00 Euro

Bommerlunder

2cl

2,00 Euro

Sambuca

2cl

2,10 Euro

Grappa

2cl

3,10 Euro

Obstler

2cl

2,20 Euro

Brandy 103

2cl

2,30 Euro

Cardenal Mendoza

2cl

4,00 Euro

Baileys Irish Creme

2cl

2,20 Euro

Chivas Regal (Scotch)

2cl

3,50 Euro