

Unsere Mittagsklassiker

Immer frisch zubereitet!

„Ladyteller“

Hähnchenbrustfilet gebraten,
mit glasierten Früchten
und Curryreis 16,90

„Seniorenteller“

Schweinefiletchen gebraten
mit frischen Champignons, kleiner
Salat und hausgemachte
Mandelkroketten 19,50

Gourmetschnitzel

Schweineschnitzel
mit Champignon-Pfefferrahmsoße,
hausgemachten Mandelkroketten 16,90

Schnitzel „Holsteiner Art“

Schweineschnitzel mit Spiegelei,
Erbsen und Möhren, Sc. Hollandaise
und Pommes 21,50

Emsländer Pfanne

Verschiedene Medaillons
auf Mais-Paprikagemüse
mit Kräuterjus und Bratkartoffeln 26,90

Rumpsteak „Holzfäller Art“

Argentinisches Rumpsteak 200 g
mit gebratenen Zwiebeln und
Kirschtomaten, dazu Kartoffeldipper
gemischter Salat 30,50

„Shoppinglunch“

Geschnetzeltes vom Schweinefilet
mit Champignonrahmsauce
auf Badischen Spätzle
täglich 17,90

Unsere Tagesangebote

Wochenmarkt Angebot

Hausgemachte Reibekuchen
zum Sattessen
mit Apfelkompott 9,90

Angebot am Mittwoch

Leber „Berliner Art“
mit Apfelscheiben und gebratenen
Zwiebeln, dazu Stampfkartoffeln 17,50

Angebot am Donnerstag

Schweinelenndchen
mit Rahmmöhren
und Kroketten 18,90

Fisch am Freitag

Matjes „Hausfrauen Art“
mit Apfel, Zwiebel, Gurke
Salatgarnitur und Salzkartoffeln 14,50

Heiße Suppe

alle Suppen serviert mit ofenfrischem Baguette

Tomatencremesuppe

mit Kräuter-Gin-Sahne 7,30

Möhren-Ingwersuppe

mit geröstetem schwarzem Sesam
vegan 7,50

Goulaschsuppe

Großer Teller 6,50
9,50

Erbsensuppe

Großer Teller 6,50
9,50

Scholle „Finkenwerder Art“

Ganze Scholle mit gebratenem Speck
und Zwiebeln, dazu Dillkartoffeln und
gemischter Salat

21,90

Käpt'ns Teller

Goldbarschfilet gebacken mit
Remouladensauce, gemischtem Salat
und Salzkartoffeln

19,90

Knackige Salate und Vegetarische Gerichte

„Buchweizen Blini“

Kleiner Buchweizenpfannkuchen
mit Salatbouquet, Creme fraiche und
Norwegischem Räucherlachs

16,90

Salat mit Garnelen

Großer bunter Salat
mit gebratenen Garnelen
und Kräuterbaguette

19,50

„Vollwertteller“

große Auswahl unserer feinen Gemüse
mit frischen Champignons, garniert mit
Butter und Sc. Hollandaise
und Kartoffelrösti

17,90

Unser Dessert der Woche

„Schwarzwälder Art“

Vanilleeis mit heißen Kirschen
Und Schokoladensauce

5,90