


# Spargelkarte

## Vorspeisen

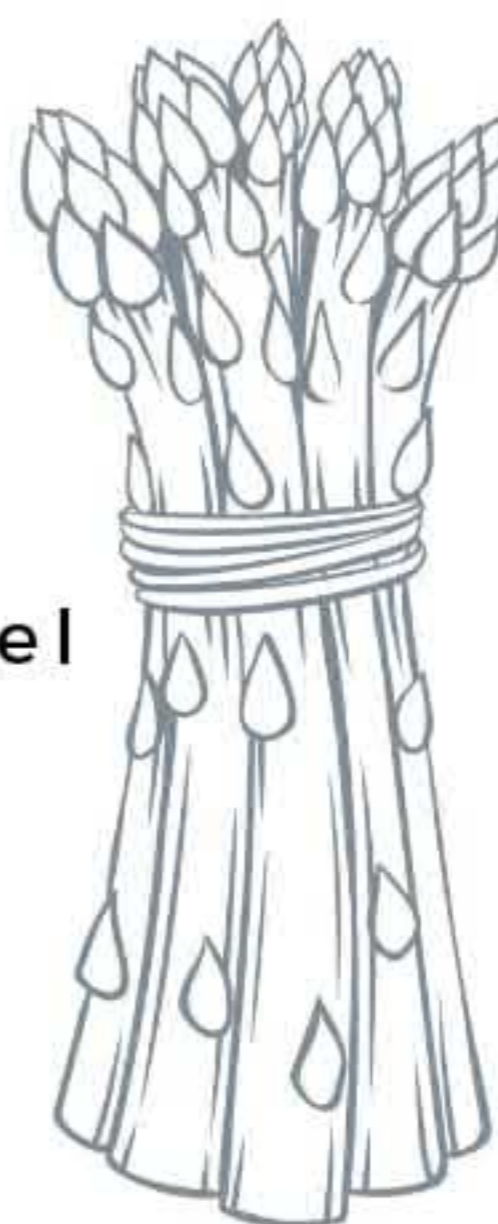
-  **Spargelcremesuppe** 6.40  
Spargelspitzen // Bauernbrot

### Unsere Getränkeempfehlung zum Spargel ...

<b>2020 Grauburgunder</b> 	0,25l	6.50
Qualitätswein // Trocken // Weingut Aloys Klöckner // Guldental // Nahe	0,75l	19.50

## Drevenacker Stangenspargel

-  **1 Pfund Stangenspargel** 17.90  
Butter // Salzkartoffeln
- 1 Pfund Stangenspargel & Kochschinken** 21.90  
Butter // Salzkartoffeln
- 1 Pfund Stangenspargel & roher Schinken** 22.90  
Butter // Salzkartoffeln
- 1 Pfund Stangenspargel & Schweineschnitzel** 24.90  
Sauce Hollandaise // Salzkartoffeln
- 1 Pfund Stangenspargel & Schweinefilet** 26.40  
Sauce Hollandaise // Salzkartoffeln
- 1 Pfund Stangenspargel & Rumpsteak** 28.90  
Sauce Hollandaise // Salzkartoffeln
- 1 Pfund Stangenspargel & Lachsforelle** 27.90  
Sauce Hollandaise // Salzkartoffeln



## Erdbeerzeit

- Erdbeer- Rhabarber Limonade** 5.50  
Erdbeersirup // Rhabarbersaft<sup>1,2</sup>  
Zitronensaft // Wasser // Limette
- Erdbeer-Rhabarber Becher** 6.70  
Vanilleeis // Erbeereis // Erdbeer- Rhabarberkompott  
Sahne // Vanilleeis // Erbeersauce // Minze<sup>1,2,3</sup>
- Erdbeer- Rhabarber Crumble** 5.90  
Erdbeer- Rhabarber Kompott // Vanilleeis  
hausgemachte Streusel // Erdbeersoße<sup>1,2,9</sup>



# Speisekarte

## Unsere Empfehlung der Küche

 <b>Bärlauchcremesuppe</b>	5.70
Bauernbrot	
<b>Variation von Lachs &amp; Kabeljau</b>	23.90
Noilly Prat Sauce // grüner & weißer Spargel // Herzoginkartoffeln	
<b>Putengeschnetzeltes</b>	17.80
Waldpilzsauce // Kartoffelrösti // Salat	
<b>Leberkäse</b>	13.10
Bratensauce // Spiegelei // Pommes // Salat	

## Unsere Getränkeempfehlung



<b>"Gerstenglück"</b>	0,33l	3.50
klassisches helles Landbier - gebraut mit regional angebauter Gerste vom Niederrhein. Die perfekte Kombination aus frischem Hopfen und frisch geernteter Gerste.		

## Vorspeisen

<b>Krabbencocktail</b>	11.90
Grönlandshrimps // Cocktailsauce // Früchte // Spargelspitzen // Toast // Butter <sup>2</sup>	
<b>Norweger Räucherlachs</b>	12.90
Honig- Senfsauce // Reibekuchen // Blattsalat // Joghurtdressing <sup>2</sup>	
<b>Rindfleischsuppe</b>	4.90
Einlage // Bauernbrot	
 <b>Käsecremesuppe</b>	5.70
Bauernbrot	
<b>Gulaschsuppe</b>	5.90
Rindfleisch // Champignons // Paprika // Zwiebeln // Bauernbrot	



## Frisch & Gesund

<b>Salat "nach Art des Hauses"</b>	12.40
Schinken und Käsestreifen // Ei // Blattsalat // Paprika // Möhren // Gurke Tomate // Joghurtdressing // Bauernbrot // Kräuterbutter <sup>1,2,9</sup>	
<b>Frühlingsalat</b>	15.90
gebratener Fjordlachs // Blattsalat // Möhren // Gurke // Tomaten // Paprika Bärlauchdressing // Bauernbrot // Kräuterbutter	
<b>Salat Exotic</b>	15.90
Hähnchenbrustfilet // Blattsalat // Möhren // Gurke // Tomaten // Paprika Kiwi // Orange // Weintrauben // Joghurtdressing // Bauernbrot // Kräuterbutter <sup>9</sup>	

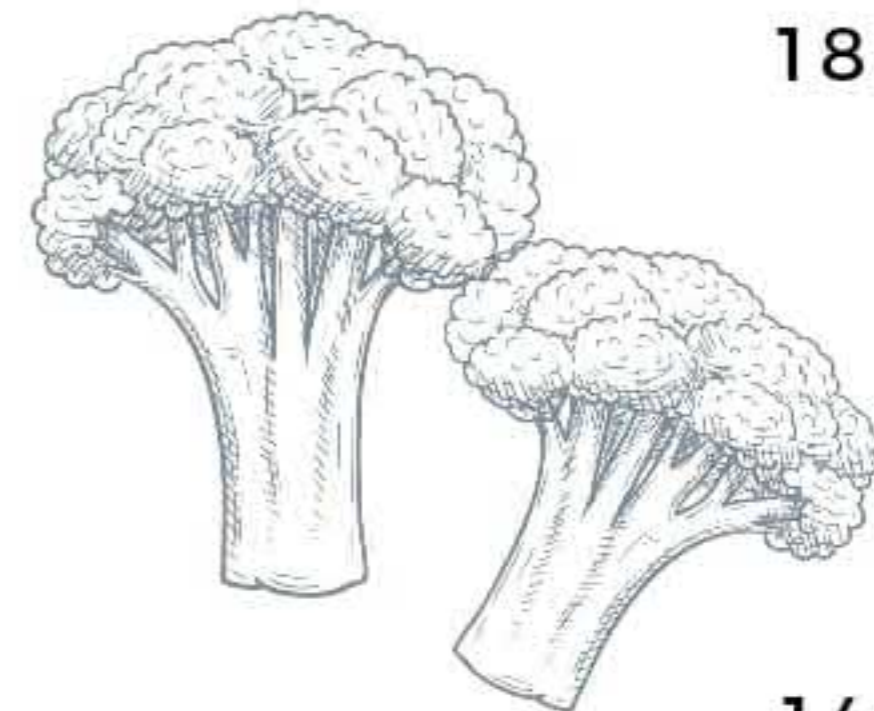
# Speisekarte

## Unsere Fleischgerichte


<b>Schnitzel "Wiener Art"</b>	15.90
vom Schweinelachs // Pommes frites // Beilagensalat	
<b>Champignon- Rahmschnitzel</b>	16.90
vom Schwein // Kartoffelkroketten // Beilagensalat	
<b>"Cordon Bleu"</b>	16.90
Schnitzel vom Schwein gefüllt mit Käse und Kochschinken // Kartoffelkroketten // Salat <sup>1,2,9</sup>	
<b>"Lotsenteller"</b>	18.90
drei Medaillons vom Schweinefilet // Sauce Hollandaise // Brokkoli // Möhre Romanesco // Zuckererbsen // Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln <sup>2,3</sup>	
<b>Rumpsteak</b>	23.90
vom Argentinischen Weiderind // Kräuterbutter // Pommes frites // Salat	
<b>Rinderfilet</b>	28.90
vom Argentinischen Weiderind // Pfeffersauce // Pommes frites // Salat	

## Unsere Fischspezialitäten

<b>Fischteller "Götterswickerhamm"</b>	23.90
Hummerkrabbensauce // Noilly Prat Sauce // Fjordlachs // Butterfisch Kap- Seehecht // Zander // Grünschalmuschel // Salzkartoffeln // Salat	
<b>Kutterscholle "Büsumer Art"</b>	18.90
in Butter gebratene Kutterscholle // Grönland Shrimps // Salzkartoffeln // Salat	
<b>Forelle "Müllerin"</b>	16.90
in Butter gebraten // Zitronenscheiben // Salzkartoffeln // Beilagensalat	
<b>Forelle "Schwarzwälder Art"</b>	16.90
in Mandelbutter gebraten // Salzkartoffeln // Salat	
<b>"Fischer sin Pannfisch"</b>	18.90
Streifen vom Rotbarsch // Senfsauce // Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln // Salat <sup>2,3</sup>	
<b>Steinbeißerfilet</b>	20.80
mit Hummerkrabbensauce // Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln // Salat <sup>2,3</sup>	
<b>Schollenpfanne</b>	18.90
Schollenfilets // Blattspinat // Shrimps // mit Käse und Sauce Hollandaise überbacken // Salzkartoffeln	



## Vegetarisch & Vegan

 <b>Tofu Bowl</b>	14.50
marinierter Tofu mit Curry & Ingwer // Brokkoli // Basmatireis // gerösteter Sesam	
 <b>Green-Mountain Burger</b>	14.50
Erbsenpatty // Körnerbun // BBQ-Sauce // Gurke // Tomate // Blattsalat // Pommes	


# Speisekarte

## Für den kleinen Hunger

 <b>Gebackener Camembert</b> mit Bauernbrot // Butter // Salat // Pfirsich // Preiselbeeren	9.90
<b>"Strandläufer"</b> Krabbenrührei mit Grönlandshrimps // Toast // Butter // Salat	12.30
<b>"Archen-Toast"</b> zwei Schweinefiletmedaillons // Stangenspargel Sauce Hollandaise // Toastbrot // Salat	12.90
<b>"Röstzwiebel-Toast"</b> kleines Rumpsteak // geschmorte Zwiebeln // Toastbrot // Salat	14.90
<b>Heringstopf</b> vom Matjeshering // Apfel // Gurke // Zwiebel // saurem Rahm Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln <sup>2,3</sup>	12.60
<b>Matjesfilet "Hausfrauen Art"</b> Sahnesauce // Apfel // Gurke // Zwiebeln // Speckkartoffeln // Salat <sup>2,3</sup>	12.60



## Für unsere kleinen Gäste

<b>"Biene Maja"</b> kleines Schweineschnitzel // Pommes frites // Salat	8.20
<b>"Moby Dick"</b> Fischstäbchen // Pommes frites // Salat	7.60
 <b>"Klabautermann"</b> drei Reibekuchen // Apfelmus	8.00
<b>Capri Sonne</b>	1.00

## Was Süßes zum Schluss

 <b>Käsekuchen</b> Himbeerfruchtpüree // Puderzucker // Beeren <sup>1,2,9</sup>	4.50
 <b>Schokoladensoufflé</b> Puderzucker // Walnüsse // Vanilleeis // Karamellsoße <sup>1,2,9</sup>	6.50
 <b>Erdbeer- Rhabarber Crumble</b> Erdbeer- Rhabarber Kompott // Vanilleeis // hausgemachte Streusel // Erdbeersoße <sup>1,2,9</sup>	5.90
 <b>Sorbet Variation</b> Cassisorbet // Mangosorbet // Zitronensorbet // Beeren // Minze <sup>1</sup>	5.50

