

Speisekarte für unsere kleinen Gäste

K1	„Süße Sachen wie Beda Andersson sie mag“ 3 Reibekuchen oder 1 Pfannekuchen mit Apfelmus	5,40
K2	„Fischstäbchen nach Pettersson Art“ 3 hausgemachte Fischstäbchen mit Pommes, Ketchup und Mayo	6,60
K3	„Elsas paniierter Schweineschinken“ Schnitzel paniert, Gemüse, Kroketten, Sauce Hollandaise	7,80
K4	„Prillans Geschenk“ 1 Spiegelei mit Bratkartoffeln und frischen Gurken	6,00
K6	„Schmausen wie Gustavsson“ 3 hausgemachte Hähnchennuggets mit Pommes, Ketchup und Mayo	7,20
K7	Nudeln mit der „allerbesten Soße wie Findus sie mag“ (Tomatensoße)	6,00

Für die Namen der Gerichte haben wir uns von den wunderbaren Geschichten von Sven Nordquist inspirieren lassen! Copyright – Figuren und Namen stammen aus den Pettersson und Findus Büchern

Preise in Euro/Zusatzstoffe und Allergene auf Nachfrage

Speisekarte

Suppen und Salate

2.	Tomatenrahmsuppe mit Sahnehaube	7,20
3.	Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken	7,20
4.	Fischterriner mit Garnelen und Kräuterbaguette	11,40
5.	Krabbensuppe	8,00
8.	Cremige Blumenkohlsuppe mit Croutons und Röstzwiebeln	7,50
10.	Knackig frischer Salat mit Hausdressing	7,00
30.	Großer gemischter Salatteller mit frischen Salaten der Saison und warmer Hähnchenbrust, Käse und Mais Kräuterbaguette	20,50
31.	Großer gemischter Salatteller mit frischen Salaten der Saison und gebratenem Lachs und Champignons, Kräuterbaguette	23,00
32.	"Frühlingsfeuer" grüne Salate, Apfel, gebackener Camembert, Preiselbeeren und Kräuterbaguette	19,80
29.	Großer grüner Salat mit gebratenen Lammlachsen (ca. 200 gr.) Baked Beans, Bacon, Kräuterbaguette	25,00

Preise in Euro/Zusatzstoffe und Allergene auf Nachfrage

Frühlingsfrische

F1. Kräuter-Penne mit Knoblauch, gebratenen Garnelen und Lachs	27,50
F2. Gebratene Maishähnchenbrust mit Kräuter-Kartoffelstampf und Kohlrabi-Karotten Gemüse	25,20
F3. Labskaus mit Rollmops, Gewürzgurke, Rote Beete und 2 Spiegeleiern	18,60
F5. 1 Rinderroulade mit Salzkartoffeln und Rotkohl	22,00
F6. Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Salzkartoffeln, Rote Beete	23,00
F7. Lammkeulenbraten 48/70* mit Speckbohnen und Klößen oder wahlweise Kräuter-Kartoffelstampf	25,00
F9. Entenbrust mit Rosenkohl, Rotkohl und Kroketten	30,50

* 48 Stunden bei 70 Grad gegart

**Freitagsangebot AUSSCHLIEBLICH AUF VORBESTELLUNG:
FÜR 4 PERSONEN**

Frischer geflammter Lachs über heißer Flamme und kräftigem Buchenrauch gegart! Dazu reichen wir frisches Holzofenbrot, Dips, Gurkensalat und Kartoffelstampf.

Tagespreis !

Preise in Euro/Zusatzstoffe und Allergene auf Nachfrage

Frischer deutscher Spargel

Spargelsuppe	6,50
S1. Salzkartoffeln, zerlassener Butter und SC. Hollandaise. und	21,00
S2. Holsteiner Katenschinken	27,50
S3. gebratenem Lachs und hausgebeiztem Lachs	33,50
S4. Rumpsteak (ca.180 Gramm)	36,50
S5. Rührei	24,50
S6. Schnitzel natur oder paniert	28,50
S7. Spargel mit Kochschinken, Hollandaise und Käse überbacken, Salzkartoffeln	26,50
S8. geschmorter Entenbrust	34,00

Vegetarische und vegane Gerichte

- | | |
|--|-------|
| 21. Gemüse Bratkartoffelpfanne „Bauernart“
mit Sauce Hollandaise | 18,40 |
| 22. Saftiges Kohlrabi-Cordon-Bleu, gefüllt mit Ajvar, Kräutern und
würzigem Bergkäse, Backkartoffel mit Sour Creme,
frischer Salat | 23,00 |
| 23. Omelett mit gebratenen Champignons in der Pfanne serviert, dazu
grüner Salat und Kräuterbaguette | 16,20 |
| 24. Champignon-Blätterteig Pastete,
Blätterteig gefüllt mit Champignons und Frischkäse,
fein abgeschmeckt mit frischen Kräutern | 19,70 |
| 26. Spaghetti mit Grünkernbolognese, kleiner Salat (vegan) | 16,80 |
| 27. 2 vegane Schnitzel mit Pilzrahm, Serviettenknödel und
einem grünen Salat (vegan) | 22,50 |
| 25. Zucchini - Spaghetti mit Tomaten, Mandelsoße und
veganem "Parmesan" (vegan) | 16,80 |

Hausgemachte Spezialitäten

- | | |
|--|-------|
| 41. Frische Matjes nach „Hausfrauenart“ mit Bratkartoffeln | 19,20 |
| 42. Holsteiner Matjes mit grünen Bohnen, Speckstippe, Bratkartoffeln
und Remouladensoße | 19,80 |
| 44. Roastbeef rosa mit Bratkartoffeln und Remoulade | 25,80 |
| 45. „Farmer Omelett“ mit Bratkartoffeln, Schinkenwürfel,
Gewürzgurke | 17,40 |
| 46. Sauerfleisch (kalt) mit Bratkartoffeln und Remoulade | 19,20 |

Preise in Euro/Zusatzstoffe und Allergene auf Nachfrage

Das Beste vom Geflügel und Schweine

- | | |
|--|-------|
| 33. Kleines Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Champignons, Pommes und einem kleinen Salat | 19,20 |
| 35. Kleines Hähnchen Cordon Bleu mit Gemüse, Sauce Hollandaise, Kroketten | 21,00 |
| 50. Schnitzel „Jäger Art“ natur gebraten mit frischen Champignons, Zwiebeln, Pommes und einem kleinen Salat | 22,80 |
| 52. Schnitzel „Mexiko“ natur gebraten mit fruchtig-würziger Paprikasoße, Pommes | 21,00 |
| 51. Schnitzel Wiener Art mit Pommes und kleinem Salat | 22,20 |
| 53. Schnitzel „Bauern Art“ paniert, mit Buttergemüse, Bratkartoffeln und Spiegelei | 23,40 |
| 54. Cordon Bleu vom Schwein, Sauce Hollandaise, Gemüse, Kroketten | 24,60 |
| 55. Schweinemedallions mit gebratenen Champignons, Soße Hollandaise, Kroketten und Salat | 26,00 |
| 56. Schweinemedallions mit Pfefferrahmsoße, Bratkartoffeln, Gemüse | 26,00 |
| 63. Zarte Hähnchenbrust natur gebraten, Buttergemüse, Bratkartoffeln | 24,20 |
| 79. Medaillon Auflauf
saftige Schweinemedallions mit Champignonsoße und Käse überbacken,
Baguette und gemischter Salat | 25,60 |

Preise in Euro/Zusatzstoffe und Allergene auf Nachfrage

Farmer Steaks

- | | | |
|--|-----------|-------|
| 70. Rumpsteak „Zum Farmer“ | 200 Gramm | 33,80 |
| | 280 Gramm | 38,80 |
| 71. Cowboy Steak (200 Gramm) mit
Champignon-Zwiebel-Gemüse | | 36,20 |
| 72. Pfeffersteak (200 Gramm) Rumpsteak mit Pfeffersoße | | 35,00 |

**Alle Steaks servieren wir mit kleinem Salat, knusprigem Baguette,
Kräuterbutter und wahlweise Pommes oder einer gebackenen Kartoffel mit
Sour Creme**

- | | |
|---|-------|
| 73. Lammlachse (ca. 250 Gramm)
mit einer gebackenen Kartoffel, Sour Creme, Salat und
Kräuterbaguette | 32,50 |
| 78. Farmer Steakpfanne
Rindersteak, Schweinefilet und Hähnchenbrustfilet mit Champignons
und Zwiebeln, Gemüse mit Sauce Hollandaise und
Bratkartoffeln | 31,00 |

Frisches aus dem Wasser

- | | |
|---|-------|
| 90. Schollenfilet in Eihülle gebraten, Mandelblättchen, Salzkartoffeln, Remoulade und ein kleiner Salat | 23,40 |
| 91. Gebratenes Saiblingsfilet mit Kräuter-Kartoffelstampf und einem kleinen Salat | 27,60 |
| 92. Scholle Finkenwerder Art mit Speckstippe, Bratkartoffeln und kleinem Salat | 30,00 |
| 93. Gebratenes Lachsfilet mit Spinat und Sauce Hollandaise, mit Käse überbacken dazu Salzkartoffeln | 30,00 |
| 94. Zanderfilet knusprig gebraten, Buttergemüse, Bratkartoffeln | 27,60 |
| 96. Gedünstetes Dorschfilet mit Senfsoße, Salzkartoffeln und grünem Salat | 25,80 |
| 97. Seelachsfilet mit gebratenen Champignons, Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln und einem kleinen Salat | 26,90 |
| 98. Backfisch mit Remoulade, Pommes und Salat | 22,20 |
| 99. Forelle "Müllerin" oder "blau" mit Salzkartoffeln, Meerrettich, zerlassener Butter und grünem Salat | 27,60 |

Preise in Euro/Zusatzstoffe und Allergene auf Nachfrage

Dessert

1 Kugel Eis	2,00
1 Portion Sahne	0,70
3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Kirschen oder heißen Pflaumen	8,50
1 Crêpe mit 2 Kugeln Vanilleeis, heißen Kirschen, Sahne	8,50
2 Blaubeerpfannkuchen mit Vanillesoße	8,50
Warmes Schokotörtchen mit flüssigem Kern und Vanilleeis	8,50
Apple Crumble mit Vanilleeis	8,50
Crème Brûlée mit heißen Pflaumen	8,50

Heiß und Kalt

Pott Kaffee	3,50
Tasse Kaffee	2,50
Cappuccino	3,50
Espresso	3,00
Milchkaffee	3,50
Latte Macchiato	3,50
Heiße Schokolade mit Sahne	3,50
Glas Tee	3,00
Eiskaffee, Eisschokolade	5,00

Für Hafermilch berechnen wir einen Aufschlag von 0,50 Cent pro Getränk.

Auf Wunsch bereiten wir Ihre Kaffeespezialität mit lactosefreier Milch zu.

Für Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen sprechen Sie uns gerne an.

Getränke

Alkoholfreie Getränke:

Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,3	3,70	0,5	5,90
St. Michaelis Wasser	0,25	3,10	0,75	7,90
Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon	0,2	3,70		
Säfte und Schorlen	0,2	3,50	0,4	5,40
(Orange, Apfel, Maracuja, Kirsche, Banane)				
Landlustschorle			0,33	3,70
(Holunder, Rhabarber, Rote Früchte, Johannisbeere)				
Herkulaner Traubensaft rot und weiß			0,2	3,50
(Traubensaft vom Weingut Schmitt in Guntersblum)				

Biere vom Fass:

Herforder Premium Pils	0,3	3,70	0,5	5,90
Warsteiner Brewers Gold	0,3	3,80	0,5	5,90
König Ludwig dunkel	0,3	3,80	0,5	5,90

Flaschenbiere:

König Ludwig Weizen	0,5	5,90
(hell, dunkel, alkoholfrei)		
Warsteiner alkoholfrei	0,33	3,90

Spirituosen und Brände:

Schnäpse	2 cl	2,70		
Whiskey	2 cl	3,20		
Prinz Obstbrände	2 cl	3,70		
(Marille, Birne, Haselnuss, Himbeere, Kirsche)				
Grappa	2 cl	3,50		
Sherry, Martini	5 cl	3,50		
Ramazotti Rosato mit Tonic, Aperol Spritz, Lillet Wild Berry				7,00

Weißweine

Gunter Blumer

Riesling trocken

fließender Duft, pfiffiges Säurespiel,
schöne Rieslingfrucht macht einfachste Gerichte
zum genussvollen Erlebnis

0,2	5,90
1,0	25,50

Guntersblumer

Grauer Burgunder trocken

überzeugendes Bukett, Aromen von Birne und
Ananas, jugendlicher belebender Charakter, frischer Weintyp

0,2	5,90
1,0	25,50

Guntersblumer

Chardonnay trocken

feinduftig mit bemerkenswertem Nuancenreichtum
köstlicher Begleiter zu Fischgerichten

0,2	5,70
0,75	25,50

Guntersblumer

Rivaner halbtrocken

verlockender Duft, toller Geschmack,
äußerst magenfreundlich durch seine geringe Säure

0,2	5,90
1,0	25,50

Guntersblumer

Müller-Thurgau mild

frisch und schmissig, Jugend und Frische

0,2	5,70
1,0	26,50

Guntersblumer Autental

Huxelrebe Kabinett mild

feine Aromen, pikante Traubenfrucht,
perfektes Säurespiel

0,2	5,60
0,75	25,50

Weißherbste / Rosèweine

Guntersblumer

Spätburgunder Weißherbst halbtrocken

schlank, flott, lecker

0,2	5,50
1,0	26,50

Guntersblumer

Schwarzriesling Weißherbst feinherb

strahlendes Apricot im Glas,
wunderbar leicht und lecker

0,2	5,50
0,75	24,50

König Gunters Tafeltrunk

Spätburgunder Weißherbst lieblich

leckere, zarte Süße die begeistert
angenehm für Jung und Alt

0,2	5,50
0,75	24,50

Rotweine

Gunterblumer

Merlot trocken

florale Duftfülle, vollmundig, perfekt zu Fleischgerichten

0,2

5,90

1,0

26,50

Guntersblumer

Dornfelder halbtrocken

harmonisch, samtig, keine störenden Tannine,
ein weicher Roter, hervorragend zu Fleischgerichten

0,2

5,50

1,0

25,50

Guntersblumer

Schwarzriesling feinherb

angenehme zarte Süße, glatter Körper
muntere Leichtigkeit, zu Wildgerichten oder in geselliger Runde

0,2

6,10

0,75

24,50

Guntersblumer Vögelsgärten

Dornfelder mild

Duft und Geschmack erinnern an Waldbeeren
gerbstoffarm, ein lieblicher Roter, auch gekühlt ein Genuss

0,2

5,50

0,75

24,50

Perlweine und Sekt

Schloss Secco

sprudelnde Frische, an heißen Sommertagen erfrischend

0,2

6,20

0,75

24,50

Schloss Flirt

quirlig, schlank und anregend
gut gekühlt genießen

0,2

6,20

0,75

24,50

Winzersekt

Riesling trocken

prickelnd und vollmundig
in der Flasche vergoren und von Hand gerüttelt

0,75

34,50

Riesling trocken

Pikkolo

0,2

6,90

Scheurebe lieblich

Pikkolo

0,2

6,90