

Speisekarte

Suppen und Salate

2.	Tomatenrahmsuppe mit Sahnehaube	7,20
3.	Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken	7,20
4.	Fischterrine 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
11.	Grüner Salat mit gebratenen Lammlachsen, Baked Beans, Bacon und Kräuterbaguette	23,50
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.	"Sommernachtstraum" grüne Salate, frische Früchte, Hähnchenbrustfilet, Teté du Mont, und Kräuterbaguette	21,50

Preise in Euro/Zusatzstoffe und Allergene auf Nachfrage

Ein bisschen Sommerfrische...

F1.	Kräuter-Penne mit Knoblauch, gebratenen Garnelen und Lachs	27,50
F2.	Gebratene Maishähnchenbrust mit Ofenkartoffel, Sour Creme und Salat	25,20
F3.	Lamnbraten 48/70* mit Klößen oder wahlweise Kräuterstampf, Speckbohnen	25,50
F5.	1 Rinderroulade mit Salzkartoffeln und Rotkohl	21,00
F6.	Lammlachse (ca. 250 Gramm) mit würzigem Linsen-Spitzkohlsalat, Sour Creme und Kräuterbaguette	28,00

* 48 Stunden bei 70 Grad gegart

Vegetarische Gerichte

21.	Gemüse Bratkartoffelpfanne „Bauernart“ mit Sauce Hollandaise	17,40
22.	Saftiges Kohlrabi-Cordon-Bleu, gefüllt mit Ajvar, Kräutern und würzigem Bergkäse, Backkartoffel mit Sour Creme, frischer Salat	21,00
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	16,80
27.	2 vegane Schnitzel mit Pilzrahm, Serviettenknödel und einem grünen Salat	22,50
28.	"Puszta Pfanne" Reis mit Grillgemüse und einem kleinen Salat	17,40

Preise in Euro/Zusatzstoffe und Allergene auf Nachfrage

Hausgemachte Spezialitäten

Die frischen Matjes sind da!!!

- | | |
|---|--|
| 41. Frische Matjes nach „Hausfrauenart“ mit Bratkartoffeln | 19,20 |
| 42. Holsteiner Matjes mit grünen Bohnen, Speckstippe, Bratkartoffeln und Remouladensoße | 19,80 |
| M1. Schwedische Matjesröllchen
frische Matjes mit Preiselbeeren gefüllt, Sahnemeerrettich und Bratkartoffeln | 19,80 |
| M2. Matjes Schlemmerplatte
für Matjesliebhaber - lassen Sie sich überraschen | für 1 Person 21,50
für 2 Personen 41,00 |
| M3. Matjes Salat
mit gekochtem Ei, Zwiebeln, Paprika und Senfsoße,
dazu reichen wir eine Ofenkartoffel | 19,80 |
| M4. Frische Matjes mit Rührei und Bratkartoffeln | 20,00 |
| 43. Sauerfleisch mit Bratkartoffeln
und Remouladensoße | 19,20 |
| 44. Roastbeef rosa mit Bratkartoffeln und Remoulade | 25,80 |
| 45. „Farmer Omelett“ mit Bratkartoffeln, Schinkenwürfel,
Gewürzgurke | 17,40 |

**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

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 | 24,00 |
| 56. | Schweinemedallions mit Pfefferrahmsoße, Bratkartoffeln, Gemüse | 24,00 |
| 63. | Zarte Hähnchenbrust natur gebraten, Buttergemüse, Bratkartoffeln | 22,20 |
| 79. | Medaillon Auflauf
saftige Schweinemedallions mit Champignonsoße und Käse überbacken, Baguette und gemischter Salat | 23,60 |

**Alle Schnitzel-Gerichte sind wahlweise
auch mit einem panierten, veganen Schnitzel erhältlich!**

Preise in Euro/Zusatzstoffe und Allergene auf Nachfrage

Farmer Steaks

70. Rumpsteak „Zum Farmer“	200 Gramm	31,80
	280 Gramm	36,80
71. Cowboy Steak (200 Gramm) mit Champignon-Zwiebel-Gemüse		34,20
72. Pfeffersteak (200 Gramm) Rumpsteak mit Pfeffersoße		33,00

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

78. Farmer Steakpfanne Rindersteak, Schweinefilet und Hähnchenbrustfilet mit Champignons und Zwiebeln, Gemüse mit Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln		30,00
---	--	-------

Früches aus dem Wasser

90. Schollenfilet in Eihülle gebraten, Mandelblättchen, Salzkartoffeln, Remoulade und ein kleiner Salat	23,40
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.

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 paniertes 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

Dessert

1 Kugel Eis	2,00
1 Portion Sahne	0,70
3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Kirschen	8,50
2 Kugeln Vanilleeis, frische Erdbeeren, Sahne (wahlweise mit Heidelbeersoße)	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
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	3,40	0,5	5,60
St. Michaelis Wasser	0,25	2,80	0,75	7,10
Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon	0,2	3,40		
Säfte und Schorlen (Orange, Apfel, Maracuja, Kirsche, Banane)	0,2	3,20	0,4	5,10
Landlustschorle (Holunder, Rhabarber, Rote Früchte, Johannisbeere)			0,33	3,30
Herkulaner Traubensaft rot und weiß (Traubensaft vom Weingut Schmitt in Guntersblum)			0,2	3,20

Biere vom Fass:

Herforder Premium Pils	0,3	3,40	0,5	5,50
Warsteiner Brewers Gold	0,3	3,50	0,5	5,60
König Ludwig dunkel	0,3	3,50	0,5	5,60

Flaschenbiere:

König Ludwig Weizen (hell, dunkel, alkoholfrei)	0,5	5,60		
Warsteiner alkoholfrei	0,33	3,60		
Malzbier	0,33	3,60		

Spirituosen und Brände:

Schnäpse	2 cl	2,50		
Whiskey	2 cl	2,90		
Prinz Obstbrände (Marille, Birne, Haselnuss, Himbeere, Kirsche)	2 cl	3,50		
Grappa	2 cl	3,20		
Sherry, Martini	5 cl	3,20		
Ramazotti Rosato mit Tonic, Aperol Spritz, Lillet Wild Berry				7,00

Liebe Gäste und Farmer-Freunde!

Herzlich willkommen im Farmer - schön, dass Sie da sind!

Bei uns wird immer frisch gekocht!

Essen, was gesund und lecker ist, regional, saisonal,
mit Leidenschaft zubereitet, natürlich und ohne viel Gedöns!

Feiern? Kein Problem! Ob klein oder groß feiern, ganz individuell
stellen wir für Sie in einem entspannten, persönlichen Gespräch
das passende für Ihr unvergessliches Fest zusammen.

Für Familienfeiern backen wir auf Wunsch Kuchen und Torten
nach hauseigenen Rezepten.

Sie planen ein Fest daheim? Gern übernehmen wir das Catering!

...und wenn es die Zeit erlaubt, feuern wir samstags in der Früh
unseren Lehmbackofen an und backen Holzofenbrote und
Kuchen neben dem offenen Feuer!

Die Termine geben wir immer rechtzeitig auf Facebook bekannt.

Für alle tagesaktuellen Neuigkeiten folgen Sie uns gern auf
Facebook oder Instagram.



Wir Stöckls und unser Team wünschen Ihnen einen entspannten
Aufenthalt und hoffen, dass Sie sich bei uns wohl fühlen.