

Speisekarte

Suppen und Salate

2.	Tomatenrahmsuppe mit Sahnehaube	7,20
3.	Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken	7,20
4.	Fischterrinen mit Garnelen und Kräuterbaguette	11,40
5.	Krabbensuppe	8,00
6.	Kürbiscremesuppe	7,50
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.	"Herbstfeuer" grüne Salate, Apfel, gebackener Camembert, Preiselbeervinaigrette und Kräuterbaguette	19,80

Preise in Euro/Zusatzstoffe und Allergene auf Nachfrage

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. Gebackene Kürbispfanne gratiniert mit Kräuterbaguette | 17,40 |

Hausgemachte Spezialitäten

- | | |
|--|-------|
| 40. Bratheringe sauer eingelegt, mit Bratkartoffeln, Zwiebelringen,
Remoulade | 19,20 |
| 41. Frische Matjes nach „Hausfrauenart“ mit Bratkartoffeln | 19,20 |
| 42. Holsteiner Matjes mit grünen Bohnen, Speckstippe, Bratkartoffeln
und Remouladensöße | 19,80 |
| 44. Roastbeef rosa mit Bratkartoffeln und Remoulade | 25,80 |
| 45. „Farmer Omelett“ mit Bratkartoffeln, Schinkenwürfel,
Gewürzgurke | 17,40 |
| 46. Entenkeule in sauer (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 | 24,00 |
| 56. | Schweinemedallions mit Pfefferrahmsauce, 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 |

Preise in Euro/Zusatzstoffe und Allergene auf Nachfrage

Herbst- und Winterspezialitäten

F1. Kräuter-Penne mit Knoblauch, gebratenen Garnelen und Lachs	27,50
F2. Gebratene Maishähnchenbrust mit überbackenem Kürbisgemüse und Pommes	25,20
F3. Labskaus mit Rollmops, Gewürzgurke, Rote Beete und 2 Spiegeleiern	18,60
F4. Geschmorte Ente mit Rosenkohl, Rotkohl und Klößen halbe Ente (für 1 Person) (mit Preiselbeeren gefüllte Frucht auf Wunsch mit Aufpreis)	29,40
F5. 1 Rinderroulade mit Salzkartoffeln und Rotkohl	21,00
F6. Grünkohl mit Röstkartoffeln wahlweise süß, Kasseler, Schweinebacke und Kohlwurst	22,20
F7. Wildbraten 48/70* mit Rotkohl, Rosenkohl, und Klößen (mit Preiselbeeren gefüllte Frucht auf Wunsch mit Aufpreis)	30,00
F8. Steckerrübenmus mit Tafelspitz, Kasseler, Kohlwurst und auf Wunsch Schweinebacke	22,10
F9. Gänsebrust mit Rosenkohl, gebackenem Kürbisgemüse und Kroketten	30,50

* **48** Stunden bei **70** Grad gegart

**Freitagsangebot AUSSCHLIEßLICH 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

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
-----	---	--	-------

Frisches aus dem Wasser

- | | |
|---|-------|
| 90. Schollenfilet in Eihülle gebraten, Mandelblättchen, Salzkartoffeln, Remoulade und ein kleiner Salat | 23,40 |
| 91. Gebratenes Saiblingsfilet mit gebackenem Kürbisgemüse und Kroketten | 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 |

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

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	3,40	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

