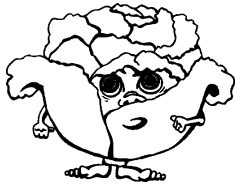


SUPPEN

„Italienische“ Tomatensuppe mit Sahnehaube	€ 4,00
„Französische“ Zwiebelsuppe mit Käse überbacken	€ 4,50
„Husumer“ Krabbensuppe mit Nordseekrabben	€ 4,50



SALATE

Chef Salat gemischter Salat mit Kochschinken, Gouda und Ei	€ 7,50
Salat „Nizza“ gemischter Salat mit Thunfisch und Mais	€ 7,50
Großer gemischter Salat mit frisch gebratenem Putenbrustfilet	€ 8,50
Großer gemischter Salat nordischer Art mit Scampis	€ 10,50
Kleiner gemischter Salat	€ 4,00

Zu allen Salaten reichen wir Röstbrot!

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

<i>Gebackener Camembert</i> <i>mit Salatbouquet, gebackener Frucht,</i> <i>Buttertoast und Preiselbeeren</i>	€ 6,50
<i>Riesen Currywurst</i> <i>mit Pommes Frites und Salat</i>	€ 5,00
<i>Bauernschaschlik</i> <i>mit Pommes Frites und Salat</i>	€ 6,50
<i>Holsteiner Schinkenbrot</i> <i>Katenschinken auf deftigem Schwarzbrot</i>	€ 6,50

....UN FÖR DE LÜTT N....

<i>Hähnchennuggets</i> <i>mit Pommes Frites und Salatbeilage</i>	€ 4,50
<i>Fischstäbchen</i> <i>mit Kroketten</i>	€ 4,50
<i>Kleines Putensteak</i> <i>mit Salatbeilage und Kroketten</i>	€ 4,50
<i>Pommes Frites rot/ weiß</i>	€ 2,00

ETWAS BESONDERES

Putensteak € 11,50
*mit Bratkartoffeln, Salatteller und Sauce Hollandaise
garniert mit einer gebackenen Frucht*

Fleischspieß € 14,00
*(von Pute, Schweinefilet und Rumpsteak)
mit Sauce Hollandaise, Kroketten und Salatteller*

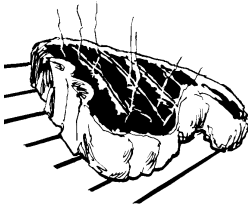
Geltorfer Pfanne € 14,00
*(3 verschiedene Steaks)
mit Bratkartoffeln, Gemüse, Rahmchampions und Spiegelei*

Putensteak „Hawai“ € 11,00
*mit Ananas und Käse überbacken, knusprigem
Röstbrot und Salatteller*

DEFTIGES!

Hausgemachtes Sauerfleisch im Glas € 9,50
mit Bratkartoffeln und Remouladensauce

Bauernfrühstück € 8,50
mit Gewürzgurke und Würfelschinken



UNSERE STEAKKARTE - DAS BESTE

Rumpsteak	200 g	€ 12,50
Rumpsteak	250 g	€ 14,50
Rumpsteak	320 g	€ 18,50

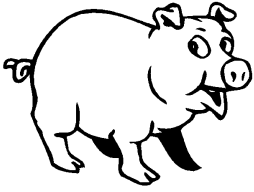
*Wenn nicht anders bestellt werden unsere Rumpsteaks
medium gegrillt!*

*Schweinefilet „Amerikanisch“ € 14,00
mit geröstetem Speck und Grilltomate*

*Zu unseren Steaks servieren wir Röstbrot,
Kräuterbrot und Salatteller. Als Beilage können Sie
zwischen Bratkartoffeln, Pommes Frites, Kroketten
oder einer gebackenen Kartoffel wählen.*

EXTRA BEILAGEN

Frische Champignons	€ 2,50
Gebratene Zwiebeln	€ 1,10
Portion Pfeffersauce	€ 1,50
Portion Buttermais	€ 1,50

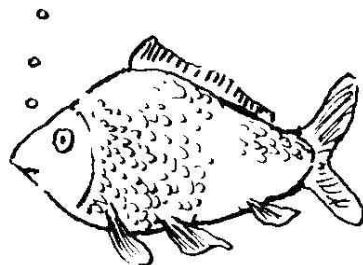


.....VOM SCHWEIN

<i>Schnitzel „Wiener Art“ dazu Bratkartoffeln und Salatteller</i>	€ 11,00
<i>Jägerschnitzel mit Zwiebel-Champignonrahm, Bratkartoffeln und Salatteller</i>	€ 12,00
<i>Zigeunerschnitzel mit Pommes Frites und Salatteller</i>	€ 12,00
<i>Pfefferschnitzel mit Kroketten und Salatteller</i>	€ 12,00
<i>Schnitzel „Holsteiner Art“ mit Spiegelei, Bratkartoffeln, Erbsen und Wurzeln</i>	€ 11,50
<i>Cordon bleu mit Käse und Schinken gefüllt, Kroketten und Salatteller</i>	€ 13,00

AUS FLUSS UND MEER

- Matjesteller nach „Hausfrauen Art“ € 9,50
mit Apfelspalten und Bratkartoffeln
- Forelle „Müllerin Art“ € 12,00
mit Bratkartoffeln und Salatteller
- Scholle „Büsumer Art“ (Speck und Krabben) € 14,00
mit Bratkartoffeln und Salatteller
- Matjesteller „Nach Art des Hauses“ € 13,00
mit Räucherlachs, Krabben, Rührei und Bratkartoffeln
- Frische Nordseekrabben € 12,00
auf Schwarzbrot mit Spiegel- oder Rührei
- Nordisches Lachssteak € 13,50
auf Spinatbett mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln



EISKARTE

<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	€ 3,00
<i>Gemischtes Eis</i>	€ 2,50
<i>Vanilleeis mit heißen Kirschen</i>	€ 4,30
<i>Früchteeisbecher mit Sahne</i>	€ 4,30

HEIßE GETRÄNKE

<i>Tasse Kaffee</i>	€ 1,20
<i>Pott Kaffee</i>	€ 1,80
<i>Cappuccino</i>	€ 1,80
<i>Pott Schokolade mit Sahne</i>	€ 1,80
<i>Rumgrog</i>	€ 3,00
<i>Eisbecher (Rotwein und Rum)</i>	€ 3,50
<i>Glühwein</i>	€ 2,00



BIERE

Krombacher Pils vom Fass	0,3l	€ 2,40
	0,4l	€ 3,00
Krombacher Hefeweizen vom Fass		€ 3,60
Krombacher Weizen alkoholfrei Flasche		€ 3,60
Flensburger Pils vom Fass		€ 2,40
Flensburger Dunkel vom Fass		€ 2,40
Malzbier Flasche		€ 2,40
Alsterwasser	0,3l	€ 2,40
	0,4l	€ 3,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Schweppes *	0,2l	€ 1,80
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale, Russian Wild Berry		
Coca Cola **	0,2l	€ 1,60
Coca Cola light **	0,2l	€ 1,60
Fanta, Sprite, Spezi	0,2l / 0,4l	€ 1,60 / € 3,00
Apfelschorle	0,2l / 0,4l	€ 1,60 / € 3,20
Selter	0,25l	€ 1,80
Fachinger	0,25l	€ 1,80
Orangensaft	0,2l	€ 1,80
Apfelsaft	0,2l	€ 1,80
Johannisbeersaft	0,2l	€ 2,00

* = Chininhaltig ** = Coffeinhaltig

SPIRITUOSEN (je 2cl)

Jubiläums Aquavit	€ 2,10
Malteser	€ 2,00
Bommerlunder	€ 2,00
Linie Aquavit	€ 2,40
Korn 32%	€ 1,30
Roter	€ 1,30
Vodka	€ 2,00
Campari (5cl)	€ 3,00
Sternmarke	€ 1,50
Ramazotti	€ 2,40
Sambucca	€ 2,00
Jägermeister	€ 1,60
Fernet Branca	€ 2,00
Underberg	€ 1,50
Kümmerring	€ 1,50
Bacardi	€ 2,00
Ballantines	€ 2,00
Sherry	€ 2,10
Baileys	€ 2,00
Mirabelle	€ 2,40
Williamsbirne	€ 2,40
Grappa	€ 2,40
Obstler	€ 2,40

WEINE (0,2l)

ROTWEINE

Portugieser trocken QbA	€ 2,90
Dornfelder lieblich QbA	€ 4,30
Dornfelder halbtrocken QbA	€ 4,30
Dornfelder trocken QbA	€ 4,30

WEIBHERBST

Weibherbst Portugieser QbA, halbtrocken	€ 2,90
---	--------

WEIBWEINE

Riesling halbtrocken	€ 2,90
Weißer Burgunder trocken	€ 2,90

Alle Weine beziehen wir aus der Pfalz.

SEKT

Mumm Piccolo		€ 4,50
Mumm halbtrocken	0,75l	€ 18,50



...UNSER PARTYSERVICE!

<i>Erbsensuppe</i>	€ 4,50
<i>0,75l pro Person</i>	
<i>Gulaschsuppe mit Brot</i>	€ 4,50
<i>0,75l pro Person</i>	
<i>Roastbeef</i>	€ 13,00
<i>mit Bratkartoffeln, Remoulade und Salat</i>	
<i>Roastbeef und Kassler</i>	€ 12,00
<i>mit Bratkartoffeln und Remoulade</i>	
<i>Sauerfleisch</i>	€ 9,50
<i>mit Bratkartoffeln und Remoulade</i>	
<i>Putengeschnetztes</i>	€ 11,00
<i>mit Reis oder Salzkartoffeln, Gemüse oder Salat</i>	
<i>Burgunderschinken</i>	€ 11,00
<i>mit Sauerkraut, Specksalat, Krautsalat und Brot</i>	
<i>Rinder- und Schweinebraten</i>	€ 13,00
<i>mit Salzkartoffeln, Kroketten, Gemüse und Rotkohl</i>	
<i>Rinderrouladen</i>	€ 13,00
<i>mit Salzkartoffeln, Kroketten, Gemüse und Rotkohl</i>	
<i>Haxen</i>	€ 11,00
<i>mit Knödel und Sauerkraut</i>	

Natürlich alles hausgemacht.

Ab 10 Personen, Besteck/ Geschirr auf Wunsch.

Wir bereiten auch kalte Platten und Buffets ab 20 Personen zu.

