

## Vorspeisen

<b>Hausgemachtes Ajoli</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Tomatensuppe</b> mit Sahne (auch vegan möglich)	<b>5,80 €</b>
<b>Büffelmozzarella</b> mit Cherrytomaten auf Wildkräuter und frischem Basilikum	<b>10,50 €</b>
<b>Prawns</b> Garnelen mit Knoblauch in Sahne gratiniert	<b>10,80 €</b>
<b>Im Ofen überbackene Cherrytomaten</b> auf Schafskäse und Knoblauch-Olivenöl und Oliven	<b>10,50 €</b>
<b>Beilagensalat</b>	<b>4,80 €</b>

**Zu allen Vorspeisen reichen  
wir frisches Baguette**

## Kindergerichte (bis 12 Jahre)

<b>Tic, Tric &amp; Trac</b> Drei Kartoffelpfannkuchen mit Apfelmus	8,50 €
<b>Piratenstäbchen</b> mit Kartoffelschnee und Salatgarnitur	8,50 €
<b>Kleines Geflügelschnitzel</b> mit Salzkartoffeln & Erbsen und Möhren	9,50 €

## Salate (Zu allen Salaten reichen wir frisches Baguette)

<b>Gartensalat mit Geflügelstreifen</b> und gebratenen Champignons, dazu wahlweise Schmand- oder Essig & Öl-Dressing	16,80 €
<b>Gartensalat mit gebratenen Garnelen</b> und gebratenen Champignons, dazu wahlweise Schmand- oder Essig & Öl-Dressing	18,50 €
<b>Gartensalat mit zwei gebratenen Lachsspießen</b> in Sesam-Honig-Kruste mit Schmanddressing	18,50 €
<b>Bauernsalat „Griechischer Art“</b> mit paniertem Schafskäse, Oliven und Pfefferonen mit Essig-Öl-Dressing	16,80 €

## Pasta

<b>Bandnudeln mit Gorgonzolasauce</b> mit Broccoli, Kirschtomaten und Parmesan	<b>14,80 €</b>
<b>Bandnudeln mit Lachs</b> in leichter Räucherlachs-Sahne mit gebratenen Lachswürfeln	<b>15,80 €</b>
<b>Schwarze Spaghetti mit Garnelen</b> in Tomate mit Knoblauch, Peperoni (auf Wunsch extra scharf)	<b>16,80 €</b>
<b>Weißer Spaghetti mit Gemüsebolognese vegan</b>	<b>14,50 €</b>

## Vegetarisch & Vegan

<b>Saisongemüse vegetarisch (auch vegan möglich)</b> angeschwenkt in Olivenöl, überbacken mit Käse, auf hausgemachten Rösti und Sauce Hollandaise	<b>13,80 €</b>
<b>Kichererbsen-Curry vegan</b> mit Süßkartoffeln, frischem Ingwer und Reis, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing	<b>17,50 €</b>
<b>Vegane Gemüsetaler</b> auf mediterranem Gemüse, dazu Reis und Salat mit Essig-Öl-Dressing	<b>16,80 €</b>

## Hauptgerichte

<b>Rinderroulade</b> mit Rotkohl und zwei Kartoffelklößen	19,80 €
<b>Hähnchenbrustfilet mit Curry-Fruchtsauce</b> dazu Reis und Salat	20,50 €
<b>Hähnchenbrustfilet „Piccata Milanese“</b> in Parmesan-Ei-Hülle, auf Tomatensauce, dazu Bandnudeln und Salat	21,50 €
<b>Kikok -Hähnchenbrustfilet</b> auf buntem Gemüse mit Tomatenreis und Salat	23,50 €
<b>Grillteller</b> drei kleine Steaks von Rind, Schwein und Geflügel auf mediterranem Gemüse, dazu Kräuterbutter, Zaziki, Bratkartoffeln und Salat	22,80 €
<b>Gefülltes Kraut</b> in heller Sauce mit Salzkartoffeln	15,50 €
<b>Gebratenes Lachsfilet auf Blattspinat</b> mit Reis, Hummersauce und Salat	23,50 €
<b>Schweinefilet mit Cognac-Pfeffersauce</b> gebratenem Speck, Bratkartoffeln und Salat	23,00 €
<b>Schweinefilet mit Champignonrahmsauce</b> dazu Spätzle und Salat	23,00 €
<b>Schweinefilet mit Gorgonzolasauce</b> dazu Brokkoli, Spätzle und Salat	23,00 €

## Schnitzel

<b>Panzerknacker-Vesper</b>	<b>20,50 €</b>
Schweineschnitzel mit Champignonrahm, Hollandaise, Schinken und Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln und Salat	
<b>Kaufunger Schmandschnitzel</b>	<b>20,50 €</b>
mit hausgemachter Schmandsauce, gebratenen Zwiebeln, Speck und Champignons, dazu Bratkartoffeln und Salat	
<b>Schnitzel „á la Maier“</b>	<b>18,80 €</b>
mit Röstzwiebeln und Spiegelei, dazu Bratkartoffeln und Salat	
<b>Schnitzel „Französischer Art“</b>	<b>20,50 €</b>
mit Birne und Camembert überbacken, dazu Preiselbeeren, Bratkartoffeln und Salat	
<b>Schnitzel „Hawaii“</b>	<b>20,50 €</b>
mit Schinken, Ananas, Käse überbacken dazu Bratkartoffeln und Salat	
<b>Cordon bleu vom Schwein</b>	<b>22,00 €</b>
gefüllt mit gekochtem Schinken und Käse, dazu Bratkartoffeln sowie Erbsen und Möhren-Gemüse	

## Steaks und Burger

<b>Argent. Rumpsteak vom Grill mit Röstzwiebeln</b> 250g dazu Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat	<b>35,50 €</b>
<b>Argent. Rumpsteak mit gebratenen Champignons</b> 250g dazu Bratkartoffeln und Salat	<b>37,50 €</b>
<b>Steak vom Duroc-Schwein „Strindberg“</b> mit Zwiebel-Senfkruste, haugemachten Rösti und Salat	<b>24,00 €</b>

## Unsere Burger bereiten wir mit dem regionalen Wagyu-Rind F1 von STIENS BEEF aus Kaufungen zu

<b>Unser Burger 1</b> 200g Rindfleisch mit Senf, Ketchup und Mayonnaise, gebratenen Zwiebeln, Tomate, Gurke und Salat, dazu mediterranes Gemüse	<b>18,80 €</b>
<b>Unser Burger 2</b> 200g Rindfleisch mit Senf, Ketchup und Joppie Sauce, gebratenen Zwiebeln, Tomate, Rucola und Schafskäse, dazu mediterranes Gemüse	<b>20,50 €</b>
<b>Unser Veggie-Burger</b> Grünkernburger auf Peperoni-Mayonnaise, Grillpaprika, Coleslaw (engl. Kraut/Möhrensalat), Joppie Sauce und gebratenen Zwiebeln, dazu mediterranes Gemüse	<b>17,80 €</b>

## Desserts

<b>Heiße Himbeeren</b> mit Vanilleeis und Schlagsahne	<b>7,00 €</b>
<b>Zwei Crêpes</b> mit Zimt & Zucker	<b>5,00 €</b>
<b>Zwei Crêpes gefüllt mit Sorbeteis</b> auf Passionsfrucht-Kokossauce	<b>8,50 €</b>
<b>Zitronen-Tiramisu im Glas</b>	<b>6,00 €</b>
<b>Smarties-Eisbecher</b> mit Vanille- und Schokoladeneis und Schokolinsen	<b>4,20 €</b>

Wir wünschen Ihnen einen  
angenehmen Aufenthalt...

...und einen guten Appetit!