

## Aperitifkarte

		<u>Euro</u>
<i>Sekt -Schloß Rheinberg-halbtrocken-</i>		0,15 l 3,00
	<i>-mit Pfirsichlikör</i>	0,15l 3,50
	<i>-mit Crème de Cassis</i>	0,15 l 3,50
<i>Sherry</i>	<i>Medium Dry/Fino/Golden Amoroso</i>	<i>5cl 3,50</i>
<i>Martini</i>	<i>Bianco/Rosso/Extra Dry</i>	<i>5cl 3,50</i>
<i>Campari</i>	<i>mit Orangensaft</i>	<i>0,2 l 4,50</i>
	<i>mit Soda</i>	<i>0,2 l 3,50</i>
<i>Lillet Berry</i>	<i>Lillet mit Schweppes Russian Wild Berry, Eis, Orange und Zitrone</i>	<i>0,2 l 4,50</i>
<i>Pernod</i>	<i>mit Eiswasser</i>	<i>4cl 4,50</i>



SCAVI & RAY –  
PROSECCO

*Vino Frizzante verwöhnt mit seiner Frische, seinem zarten Duft und dem fruchtigen Prickeln. Er wird zu 100% aus der weißen Rebsorte "Glera" gekeltert, wobei die Trauben in ihrem besten Reifezustand gelesen werden. Zudem wird der Vino Frizzante mit der Banderole als "D.O.C. Prosecco" und somit als echtes italienisches Qualitätsprodukt ausgezeichnet.*

0,2l € 4,50



SCAVI & RAY  
SPRIZZIONE

*ist ein leichter Aperitivo mit fruchtig-würzigen, aromatischen Zutaten, spritziger Soda und frischer Bitterorangen-Note.*

*Stilecht serviert im Weinglas mit 3 Eiskwürfeln und einer frischen Orangenscheibe bietet SPRIZZIONE einen wunderbar prickelnden Genussmoment.*

0,2l € 4,50



SCAVI & RAY  
HUGO

*ist die Liaison aus erstklassigem Vino Frizzante, feinem Holunderblütensirup, einem Spritzer Limette und einem Schuss Soda.*

*HUGO Stilecht serviert im Weinglas mit 3 Eiskwürfeln und einer frischen Zitronenscheibe sowie frischer Minze*

0,2l € 4,50

Januar - März

*"Grünkohl"*  
*mit Kasseler, Kochwurst,*  
*Pinkel und Bauchfleisch*  
*dazu wahlweise Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln*  
  
*und ein eisgekühlter Hamburger Kümmel*

€ 13,50

## Vorspeisen/Suppen

### *„Kleines Salatschiffchen“*

*frische Salate der Saison mit  
hausgemachter Vinaigrette nach altem Familienrezept*  
€ 3,90

\*\*\*

### *„Hadler Hochzeitssuppe“*

*mit hausgemachten Fleischklößchen,  
Gemüse und Eierstich*  
€ 4,50

\*\*\*

### *„Winterliche Steckrübencrèmesuppe“*

*mit Altländer Schinkenstreifen*

€ 5,50

## Fisch

### *„Nordsee-Limandesfilet“*

*belegt mit Gurken in Dillbutter  
dazu Petersilienkartoffeln und zerlassene Butter*  
€ 17,00

\*\*\*

### *„Nordseeteller“*

*drei verschiedene Sorten fangfrischer Nordseefisch  
mit hausgemachter Remouladensauce  
und Bratkartoffeln*  
€ 14,50

\*\*\*

### *„Rotbarschfilet“*

*an einem provenzalischen Zucchini-Paprika-Gemüse  
und kleinen Kartoffeln anbei ein Salatbouquet*  
€ 14,50

## Fisch

*„Fangfrisches Seelachsfilet“  
auf Rahmwirsing dazu Petersilienkartoffeln  
€ 12,50*

\*\*\*

*“Fiedler’s Matjesfilet nach Hausfrauen Art”  
Matjesfilet aus dem Aalrauch an Hausfrauensauce mit Äpfeln,  
Zwiebeln und Gurken, deftige Bratkartoffeln und kleiner Salatbeilage  
€ 9,50*

\*\*\*

*„Schollenfilets aus der Pfanne“  
wahlweise mit Bratkartoffeln und hausgemachter Remoulade  
oder  
mit Petersilienkartoffeln und Buttersauce  
€ 11,50  
nach „Finkenwerder Art“  
belegt mit gebratenem Speck und Zwiebeln  
dazu Bratkartoffeln  
€ 13,00*

## Fleisch

### *„Schnitzelpfanne“*

*drei kleine Schnitzel mit frischen Champignons und Speckwürfeln belegt  
und mit Sauce Bernaise überbacken  
dazu Kartoffelkroketten*

€ 12,50

\*\*\*

### *„Schweineschnitzel“ nach Jäger Art*

*paniertes Schweineschnitzel auf einer kräftigen Rahmsauce,  
belegt mit frischen Champignons und Zwiebeln dazu Pommes*

€ 12,50

\*\*\*

### *„Zerlei vom Cuxländer Weideochsen*

*zarter Rinderbraten und hausgemachte Rinderroulade  
an einer herzhaften Bratensauce dazu Rahmwirsing und Bratkartoffeln*

€ 14,50

## Fleisch

### *„Rumpsteak vom Cuxländer Weideochsen“*

*mit hausgemachter Kräuterbutter,  
frischen Champignons und Zwiebeln  
dazu Pommes frites*

200 g 17,50

300 g 21,50

*auf Wunsch mit Pfeffersauce extra € 2,00*

\*\*\*

### *„Medaillons vom Schweinefilet“*

*auf einer Pfefferrahmsauce dazu frisches Gemüse  
und gebackene Kartoffelecken*

€ 14,50

\*\*\*

### *„Wurster- Küsten-Burger“*

*großer hausgemachter Burger mit  
ca. 250g feinstem Ochsen Fleisch vom Schwarzbuntem Niederungsrind  
( Hof Tramsen / Spieka Neufeld)  
im Brioche-Burgerbrötchen mit Tomate, Gurke, Ruccola, Zwiebeln,  
Barbeque-Sauce und hausgemachter Avocado-Knoblauchcrème*

€ 12,50 mit Pommes frites € 15,00

## Für den kleinen Hunger

### *„Kleiner Chefsalat“*

*knackige Salate der Saison,*

<i>belegt mit gebratenen und frischen Champignons</i>	€ 6,50
<i>-mit gebratenen Hähnchenbruststreifen</i>	€ 7,50
<i>-mit gebratenen Garnelen</i>	€ 10,50

\*\*\*

### *„Ofenkartoffel“*

*(Kartoffelhof Trebbin Oxxstedt)*

<i>- mit Kartoffelcreme dazu ein kleines Salatbouquet....</i>	€ 6,50
<i>-und zusätzlich mit Räucherlachs</i>	€ 10,00

<i>„Currywurst“ mit Pommes frites</i>	€ 5,50
<i>Ketchup oder Majonaise</i>	€ 0,30

## Vegetarische Gerichte

### *„Gemüse-Nudelpfanne“ (vegan)*

*Penne mit Zucchini, Paprika, Rucola und gerösteten Kernen  
mit mediterranen Kräutern*

€ 9,50

\*\*\*

### *„Herzhafter Kräuter-Champignon Crêpe“*

*würziger Pfannkuchen mit Kräuterquark bestrichen und mit frischen  
Champignons, jungem Lauch, Chinakohl und Tomaten aus der Pfanne gefüllt,  
dazu ein kleines Salatbouquet*

€ 9,50



## Dessert

### *Hausgemachte Panna-Cotta*

*mit eingekochten Heidelbeeren und Stracciatella Eiscrème*

€ 5,50

\*\*\*

### *Warmes Schokoladenküchlein*

*auf Vanillesauce*

*an einem hausgemachtem Honig-Rosmarin Parfait*

€ 6,50

\*\*\*

### *Rote Grütze*

*mit wahlweise: Vanillesauce oder Vanilleeis*

€ 3,50

\*\*\*

### *Zweierlei Eisparfait*

*hausgemachtes Maronen-Parfait und Honig-Rosmarin-Parfait*

*mit Sahne italienischem Eierlikör von Marzadro, Schokoladensauce und Krokant*

€ 5,50

\*\*\*

### *Kleines Bauernmädchen*

*eingekochte warme Waldbeeren mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne*

€ 2,50