

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

Vorspeisen / Suppen

„Salatschiffchen“

*frische Salate der Saison mit
hausgemachter Vinaigrette nach altem Familienrezept*

€ 3,90

kleines Salatbouquet

€ 2,90

„Nordischer Vorspeisenteller“

*Zweierlei vom Norwegischem Lachs
gebeizt und geräuchert an Honig-Senf-Dillsauce und Wasabi-Majonaise,
Pumpernickel-Taler und ein kleines Salatbouquet*

€ 7,90

„Hadler Hochzeitssuppe“

*mit hausgemachten Fleischklößchen,
Gemüse und Eierstich*

€ 4,50

„Spieka-Neufelder Krabbencrèmesuppe“

*hausgemachte, herzhafte Krabbensuppe mit frischen Nordseekrabben
und Cognacsahnehäubchen*

€ 6,50

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“

*auf sautiertem mediterranem Gemüse
und kleinen Kartoffeln*
€ 14,50

„Fangfrisches Seelachsfilet“

*mit Rührei und herzhaften
Bratkartoffeln*
€ 10,50

Fisch

„Schollenfilets aus der Pfanne“

*wahlweise mit Bratkartoffeln und hausgemachter Remoulade
oder*

mit Petersilienkartoffeln und Buttersauce

€ 11,50

Schollenfilet nach „Finkenwerder Art“

belegt mit gebratenem Speck und Zwiebeln

dazu Bratkartoffeln

€ 13,00

“Fiedlers Matjesfilets nach Hausfrauen Art”

Matjesfilets aus dem Aalrauch

an Hausfrauensauce mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken,

deftige Bratkartoffeln und kleiner Salatbeilage

€ 9,50

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

„Medaillons vom Schweinefilet“

*auf einer Pfefferrahmsauce dazu frisches Gemüse
und gebackene Kartoffelecken*

€ 14,50

Fleisch

„Rumpsteak vom Cuxland Rind“

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

ca. 200 g 17,50 oder ca. 300 g 21,50

auf Wunsch mit Pfeffersauce extra € 2,00

„Wurster- Küsten-Burger“

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

€ 12,50 mit Pommes frites € 15,00

„Hähnchenbrustfilet aus der Grillpfanne

*mit hausgemachter Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Kartoffelcrème
und ein kleines Salatbouquet*

€ 11,50

Für den kleinen Hunger

„Chefsalat“

knackige Salate der Saison, belegt mit frischen, gebratenen Champignons

€ 6,50

-mit gebratene Hähnchenbruststreifen

€ 7,50

-mit gebratenen Garnelen

€ 10,50

„Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel“

mit frischem Gemüse und Pommes frites

€ 8,50

„Gebackener Camembert“

mit Ananas, Preiselbeeren, Toast und Butter

€ 6,50

„Currywurst“ mit Pommes frites

€ 5,50

Ketchup oder Majonaise

€ 0,30

Vegetarische Gerichte

„Gemüse-Nudelpfanne“ (vegan)

*Penne mit Zucchini, Paprika, Rucola und Pinienkernen
mit mediterranen Kräutern*

€ 9,50

„Vegetarischer Burger“

*Zucchini, Paprika und Aubergine
mit Provenzalischen Gewürzen gebraten, Parmesan,
Tomaten-Apfelchutney, Avocadocrème, Rucola
im Brioche Burger Brötchen*

€ 9,50

mit Pommes

€ 12,00

„Ofenkartoffel“

(Kartoffelhof Trebbin Oxnstedt)

*-mit Kartoffelcreme und frischen Salaten der Saison
an hausgemachter Vinaigrette.*

€ 6,50

- mit einer Portion Räucherlachs belegt

Aufpreis € 3,50

Dessert

Hausgemachte Panna-Cotta
mit frischen Erdbeeren und Schokocrumble
€ 5,50

Warmes Schokoladenküchlein
Tonkabohnen-Vanillesauce und Bananeneis
€ 6,50

Rote Grütze
mit wahlweise: Vanillesauce oder Vanilleeis
€ 3,50

Kleines Bauernmädchen
eingekochte warme Waldbeeren mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne
€ 2,50