

## Vorspeisen / Suppen

### *„Salatschiffchen“*

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

€ 3,90

*kleines Salatbouquet*

€ 2,90

\*\*\*

### *„Nordischer Vorspeisenteller“*

*Fiedler's Matjes mit Hausfrauensauce und  
zweierlei vom Norwegischem Lachs - gebeizt und geräuchert an Honig-Senf-Dillsauce,  
geröstetes Weißbrot und ein kleines Salatbouquet*

€ 8,50

\*\*\*

### *„Hadler Hochzeitssuppe“*

*mit hausgemachten Fleischklößchen,  
Gemüse und Eierstich*

€ 4,50

\*\*\*

### *„Spieka-Neufelder Krabbencrèmesuppe“*

*hausgemachte, herzhaftes Krabbensuppe mit frischen Nordseekrabben  
und Cognacsabnehäubchen*

€ 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

---

*Portion Nordsee-Krabben zu Ihrem Fischgericht  
50 g á € 4,50*

## 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

\*\*\*

### *„Friesendöner“*

*würziger Pfannkuchen gefüllt mit frischen Nordsee-Krabben ( 100 g ) ,  
sautiertem Chinakohl und Remouladensauce, an einem kleinen Salatbouquet*

€ 14,50

\*\*\*

### *„Fischerfrühstück“*

*frische Nordsee-Krabben (150 g) mit Bratkartoffeln und Rührei*

€ 18,50

## 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

\*\*\*

### *„Hähnchenbrustfilet aus der Grillpfanne*

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

€ 11,50

## 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*

\*\*\*

### *„Zweierlei vom Niederungsrind“*

*Braten und Roulade an einer herzhaften Bratensauce  
dazu buntes Gemüse und Bratkartoffeln*

*€ 14,50*

\*\*\*

### *„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*

## 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 Provenzialischen 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 Nordseekrabben belegt*

*Aufpreis*

€ 4,50

*- mit einer Portion Räucherlachs belegt*

*Aufpreis*

€ 3,50

## Dessert

### *Hausgemachte Panna-Cotta*

*mit eingekochten Heidelbeeren und Stracciatella Eiscrème*

€ 5,50

\*\*\*

### *Warmes Schokoladenküchlein*

*auf Vanillesauce, dazu hausgemachtes Apfel-Parfait*

€ 6,50

\*\*\*

### *Rote Grütze*

*mit wahlweise: Vanillesauce oder Vanilleeis*

€ 3,50

\*\*\*

### *Zweierlei Eisparfait*

*hausgemachtes Amarettini - Parfait und Apfel - Parfait mit Sahne  
italienischem Eierlikör von Marzadro, Schokoladensauce und Krokant*

€ 6,50

\*\*\*

### *Kleines Bauernmädchen*

*eingekochte warme Waldbeeren mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne*

€ 2,50