

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

Steinbeißerfilet "Café de Paris"

*Steinbeißerfilet auf Blattspinat und Hollandaise
mit hausgemachte Café de Paris - Kräuterbutter überbacken
dazu Petersilienkartoffeln*
€ 15,50

„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

Regionale
Leckereien

*„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*

*„Labskaus“
norddeutsches Gericht aus gepökeltem Schwein, Oxstedter Kartoffeln und Rote Bete
dazu zwei Spiegeleier, Gewürzgurke, Rote Bete und ein Stück Matjes
€ 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 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 frischen Erdbeeren und Pistazien Eiscrème
€ 5,50

Warmes Schokoladenküchlein
auf Vanillesauce, dazu hausgemachtes Amarettini-Parfait
€ 6,50

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

Zweierlei Eisparfait
hausgemachtes Amarettini-Parfait und Frucht-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