

Unsere besondere Empfehlung

Crèmesuppe von der "Oldenburger Ananas"
aromatische Steckrübencremesuppe mit Altländer Schinkenstreifen
€ 5,50

„Gänsekeule aus dem Ofen“
auf Bratensauce dazu hausgemachter Rotkohl und Salzkartoffeln
€ 19,50

„Reh- und Wildschweinbraten aus der Keule“
an einer herzhaften Wacholderrahmsauce belegt mit frischen Champignons
dazu Rosenkohl, Kartoffelkroketten und Birne mit Preiselbeeren
€ 21,50

„Panna Cotta“
mit Lebkuchen-Crumble und hausgemachtem Zimtpflaumeneis
€ 5,50

Vorspeisen / Suppen

„Salatschiffchen“

frische Salate der Saison mit
hausgemachter Vinaigrette

€ 4,00

kleines Salatschiffchen / Bôuquet

€ 3,00

„Norwegischer Räucherlachs“

an gebackenen Röstis mit Kräuterquark und einem kleinen Salatbôuquet € 8,50

„Hadler Hochzeitssuppe“

mit hausgemachten Fleischklößchen, Gemüse und Eierstich

€ 5,00

„Crèmesuppe von frischen Steinpilzen“

mit Kräutersahne

€ 5,50

Fisch - Empfehlungen

„Nordsee-Limandesfilet“

in Eihülle gebraten dazu ein kleines Salatbôuquet und Petersilienkartoffeln mit zerlassener Butter

€ 19,00

„Nordseeteller“

Schollenfilet, Rotbarschfilet und Seelachsfilet aus der Pfanne mit hausgemachter Remouladensauce und Bratkartoffeln

€ 15,00

„Norwegisches Frischlachsfilet“

auf Blattspinat mit Sauce Hollandaise dazu Petersilienkartoffeln

€ 17,50

„Fangfrisches Seelachsfilet aus der Grillpfanne“

dazu Röhrei und Bratkartoffeln

€ 12,50

„Schollenfilets aus der Grillpfanne“

mit herzhaften Bratkartoffeln und hausgemachter Remoulade

€ 12,50

„Fiedler´s Matjesfilet nach Hausfrauen Art“

Matjesfilet aus dem Aalrauch an Hausfrauensauce mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, deftige Bratkartoffeln und kleiner Salatbeilage

€ 10,00

Fleisch

„Rosenkohl-Schnitzelpfanne“

drei kleine Schnitzel mit Rosenkohl belegt
und mit Sauce Hollandaise 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

„Zartes Hähnchenbrustfilet“

auf Preiselbeerrahmsauce dazu Brokkoli und gebackene Kartoffelröstis € 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

Fleisch

"Rinderroulade vom Niederungsrind"

hausgemachte Rinderroulade an einer herzhaften Bratensauce
dazu Rahmwirsing und Bratkartoffeln

€ 15,50

„Rumpsteak“

dazu wahlweise ...

- Pommes frites
- Kartoffelkroketten
- Bratkartoffel mit Speck und Zwiebeln,
- Ofenkartoffel mit Kartoffelcrème
- frische Salate der Saison mit hausgemachter Vinaigrette

200 g 17,50 / 300 g 21,50

- hausgemachte Kräuterbutter 0,50
- Pfeffersauce 2,00
- Sauce Bernaise 2,00
- Sauce Hollandaise 2,00
- frische Champignons und Zwiebeln 3,50
- Salatbouquet-frische Salate der Saison mit hausgemachter Vinaigrette 3,00

Für den kleinen Hunger

„Kleiner Chefsalat“

knackige Salate der Saison mit unserer hausgemachten Vinaigrette,
belegt mit frischen gebratenen Champignons

€ 6,50

-mit zusätzlich gebratenen Hähnchenbruststreifen

€ 8,50

-mit zusätzlich Räucherlachs

€ 10,00

„Ofenkartoffel“

(Kartoffelhof Trebbin Oxstedt)

mit Kartoffelcreme dazu ein kleines Salatbôuquet

€ 6,50

-mit zusätzlich gebratenen Hähnchenbruststreifen

€ 8,50

-mit zusätzlich Räucherlachs

€ 10,00

„Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel“

mit frischem Gemüse und Pommes frites

€ 8,50

„Currywurst“ mit Pommes frites

€ 5,50

Mayonnaise oder Ketchup 0,30 €

Vegetarische Gerichte

„Gemüse-Nudelpfanne“ (vegan)

Penne mit Zucchini, Paprika, Ruccola und gemischten 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

„Gebakener Camembert“

mit Ananas, Preiselbeeren, Toast und Butter

€ 6,50

Dessert

„Panna Cotta“

mit Lebkuchen-Crumble und hausgemachtem Zimtpflaumeneis

€ 5,50

„Warmes Schokoladenküchlein

auf Vanillesauce und Schokoladen-Pistazien-Eiscreme

€ 6,50

„Zweierlei hausgemachtes Eisparfait“

von Orangen und Himbeeren mit Sahne,
Sauce Karamel und Schokoladenknusper

€ 5,50

„Rote Grütze“

mit wahlweise: Vanillesauce oder Vanilleeis

€ 3,50

„Kleines Bauernmädchen“

eingekochte warme Waldbeeren mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne

€ 2,50