

## 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>	5cl 3,50
<i>Martini</i>	<i>Bianco/Rosso/Extra Dry</i>	5cl 3,50
<i>Campari</i>	<i>mit Orangensaft</i>	0,2 l 4,50
	<i>mit Soda</i>	0,2 l 3,50
<i>Lillet Berry</i>	<i>Lillet mit Schweppes Russian Wild Berry, Eis, Orange und Zitrone</i>	0,2 l 4,50
<i>Pernod</i>	<i>mit Eiswasser</i>	4cl 4,50



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

Winter  
Empfehlung

*„Winterliche Steckrübencremesuppe“  
mit Altländer Schinkenstreifen  
€ 5,50*

\*\*\*

1. *„Gänsekeule“  
auf Bratensauce dazu hausgemachter Rotkohl und Salzkartoffeln  
€ 19,50*

oder

2. *„Reh und Wildschweinbraten aus der Keule“  
an einer herzhaften Wacholdersauce belegt mit frischen Champignons  
dazu hausgemachter Rosenkohl, Kartoffelkroketten und Birne mit Preiselbeeren  
€ 21,50*

\*\*\*

*„Panna cotta“  
mit eingekochten Zimtpflaumen und Lebkuchen Crumble  
€ 5,50*

## Vorspeisen / Suppen

### *„Salatschiffchen“*

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

€ 3,90

*kleines Salatbouquet*

€ 2,90

\*\*\*

### *„Hadler Hochzeitssuppe“*

*mit hausgemachten Fleischklößchen,  
Gemüse und Eierstich*

€ 4,50

\*\*\*

### *„Süßkartoffel-Ingwersuppe“*

*mit gebratener Riesengarnele*

€ 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*

\*\*\*

*„Norwegisches Frischlachsfilet“  
auf Rahmsauerkraut dazu Petersilienkartoffeln  
€ 15,50*

## 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

### *„Rosenkohl-Schnitzelpfanne“*

*drei kleine Schnitzel mit Rosenkohl und Speckwürfeln 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

\*\*\*

### *„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

### *„Rumpsteak“*

*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

\*\*\*

### *"Rinderroulade vom Niederrungsrind"*

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

€ 14,50

\*\*\*

### *„Zartes Hähnchenbrustfilet“*

*auf Preiselbeerrahmsauce dazu Brokkoli und gebackene Kartoffelröstis*

€ 13,50

## Für den kleinen Hunger

### „Kleiner Chefsalat“

<i>knackige Salate der Saison, 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 Oxnstedt)*

<i>- mit Kartoffelcreme dazu ein kleines Salatbôuquet....</i>	€ 6,50
<i>- zusätzlich mit Räucherlachs</i>	Aufpreis € 3,50

<i>„Currywurst“ mit Pommes frites</i>	€ 5,50
---------------------------------------	--------

## Vegetarische Gerichte

### „Gemüse-Nudelpfanne“ *(vegan)*

*Penne mit Zucchini, Paprika, Ruccola und Pinienkernen  
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

*„Panna cotta“  
mit eingekochten Zimtpflaumen  
und Lebkuchen Crumble  
€ 5,50*

\*\*\*

*Warmes Schokoladenküchlein  
auf Vanillesauce  
an einem hausgemachten Honig-Rosmarin Parfait  
€ 6,50*

\*\*\*

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

\*\*\*

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