

Suppen

Tomatencremesuppe **4,50 Euro**
mit Sahnehaube

Kokos-Curry-Cremesüppchen **4,50 Euro**
mit Shrimps

Salate

Beilagensalat **4,20 Euro**

Großer Salatteller **10,40 Euro**
frische Blattsalate
mit gebratenen Roastbeef oder Putenbruststreifen und Champignons,
Balsamicodressing dazu ofenwarmes Baguette

Großer Salatteller **13,80 Euro**
frische Blattsalate
mit gebratener Putenbrust, Scampis und Lachs an
Balsamicodressing dazu ofenwarmen Baguette

Großer Salatteller **12,80 Euro**
frische Blattsalate
mit gebratenen Zanderfilet, Balsamicodressing
dazu ofenwarmes Knoblauchbaguette

Großer Salatteller **9,40 Euro**
frische Blattsalate
mit Schafskäse, Oliven, roten Zwiebeln ,Peperoni, Balsamico
und Öl dazu ofenwarmes Baguette

Bei Beilagenwechsel berechnen wir Ihnen pro Portion 1,50 Euro

Vorspeisen

Antipasti Teller 9,80 Euro

verschiedene Antipasti an
Blattsalaten dazu ofenwarmes Baguette

Champignonköpfe 9,80 Euro

mit hausgemachter Kräuterbutter und Edamer
Käse überbacken, Sauerrahm-Knoblauchsauce,
dazu ofenwarmes Baguette

Toastgerichte

Landmannstoast 9,50 Euro

Schweinerückensteak mit gebratenen Champignons, Zwiebeln und
Edamer Käse überbacken, dazu Beilagensalat

Borsumer Toast 9,50 Euro

Putenbruststeak mit Basilikumtomaten, Sauce Hollandaise und
Edamer Käse überbacken, dazu Salatbeilage

Toast Südsee 10,20 Euro

Schweinefilets mit Pfirsich, Sauce Hollandaise und Edamer
Käse überbacken, dazu Salatbeilage

Bei Beilagenwechsel berechnen wir Ihnen pro Portion 1,50 Euro

Vegetarische Gerichte

Ofenkartoffel **7,80 Euro**

mit Kräutersauerrahm und Salatbeilage

zusätzlich mit einem Putensteak **9,80 Euro**

zusätzlich mit einem Rindersteak **10,80 Euro**

zusätzlich mit gebratenen Lachsfilet **10,80 Euro**

Gemüsegratin **9,80 Euro**

verschiedene Gemüse (Cocktailtomaten, Zucchini, Paprika, rote Zwiebeln und Champignons) in Olivenöl angeschwenkt, Balsamicosauce, überbacken mit Mozzarellakäse, dazu ofenwarmes Baguette

Bauernomelette **9,80 Euro**

Bratkartoffeln ohne Speck mit Ei und Gewürzgurke

**Tagliatelle (weiße
Bandnudeln)** **12,60 Euro**

mit Lachsstreifen in einer Sahnesauce und feinen Gartenkräutern

Bei Beilagenwechsel berechnen wir Ihnen pro Portion 1,50 Euro

Für unsere Kleinen Gäste (bis 12 Jahre)

Kleines Schnitzel 7,80 Euro

mit frischen Champignons in Rahm,
verschiedenen Gemüsen und Pommes Frites

Putenbruststeak 7,80 Euro

mit frischen Champignons in Rahm,
Karottengemüse und Kartoffelkroketten

*****.

Fischgerichte aus Topf und Pfanne

Zanderfilet 16,90 Euro

auf der Haut gebraten
mit einer Schnittlauch-Buttersauce, frischem Blattspinat
und Rosmarinkartoffeln

3 Matjesfilets „Hausfrauen Art“ 10,90 Euro

mit Zwiebeln und Gurken in einer Sauerrahm-Sahnesauce, dazu
Bratkartoffeln

Lachsfilet 15,90 Euro

in Butter gebraten mit einer Dillsahnesauce,
verschiedenen Gemüsen und Rosmarinkartoffeln

Bei Beilagenwechsel berechnen wir Ihnen pro Portion 1,50 Euro

Von der Putenbrust / Hähnchenbrust

Hähnchenbrustfilet

15,90 Euro

Hähnchenbrustfilets auf frischen Champignons in Rahm, Broccoliröschen und Kartoffelkroketten

Putenbrustschnitzel

14,80 Euro

mit Basilikumtomaten und Mozzarellakäse überbacken, Sambalsauce, Kartoffelkroketten und Beilagensalat

Hähnchenbrustfilet

15,90 Euro

mit einer Kokus-Curryfruchtrahmsauce, gebackenen Früchten und Reis Timbal

Putenbruststreifen aus dem Pfännchen

14,80 Euro

mit frischen Champignons in Rahm, Broccoliröschen und Kartoffelkroketten

Bei Beilagenwechsel berechnen wie Ihnen pro Portion 1,50 Euro

Panierte Schnitzel vom Schwein

Schnitzel **13,80 Euro**

mit frischen Champignons in Rahm,
dazu Kartoffelkroketten und Beilagensalat

Gefülltes Schnitzel **15,20 Euro**

mit frischen Tomaten und Mozzarella gefüllt, Sauce Hollandaise,
Kartoffelkroketten und Beilagensalat

Zwiebelschnitzel **13,80 Euro**

mit gebratenen Champignons und Zwiebeln,
Sauce Hollandaise, Kartoffelkroketten und
Beilagensalat

Schweizer Schnitzelspieß **14,80 Euro**

zwei Schnitzel mit Käse überbacken,
Sauce Hollandaise, weiße Tagliatelle
und Beilagensalat

Schnitzelplatte **17,20 Euro**

3 Schnitzel mit Champignonrahmsauce, Sauce Hollandaise,
Kartoffelkroketten und Salatbeilage

Unsere Spezialität

Hausgemachtes Sauerfleisch **10,80 Euro**

mit Remouladensauce, Bratkartoffeln
und Salatbeilage

Bei Beilagenwechsel berechnen wir Ihnen pro Portion 1,50 Euro

Steaks und Filets

Rumpsteak vom Angus Rind 19,90 Euro

mit Kidneybohnen in einer Tomaten- Sambalsauce,
Pommes Frites und Beilagensalat

Holzfällersteak vom Angus Rind 19,90 Euro

mit gebratenen Zwiebeln,
Sauce Bernaise, Bratkartoffeln und
Beilagensalat

Borsumer Steakbrett 19,80 Euro

verschiedene Steaks vom Schwein und Rind mit hausgemachter
Knoblauchsauce, Kräuterbutter, gegrillten Champignons,
Pommes Frites und Salatbeilage

Rumpsteak vom Angus Rind 19,90 Euro

mit Kräuterbutter, feinem Bohnengemüse und
Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm

Schweinefiletstreifen 15,80 Euro

mit frischen Champignons in Rahm, verschiedenen Gemüsen
und hausgemachtem Kartoffelgratin

Gutsherrenplatte 19,80 Euro

Schnitzel, Kassersteak, Schweinerückensteak, Putensteak,
Sauce Sambal, Spiegelei, dazu Bratkartoffeln
und Salatbeilage

Bei Beilagenwechsel berechnen wir Ihnen pro Portion 1,50 Euro

Steaks und Filets

Filetplatte

20,80 Euro

Rinderfilet und Schweinefilet
mit einer milden Pfefferrahmsauce, gegrillten Champignons,
verschiedenen Gemüsen und Kartoffelröstis

Rinderfilet „Cafe` de Paris“ 26,80 Euro

mit hausgemachter Kräuterbutter, feinen Butterböhnchen
und Kartoffelröstis

Schweinemedallions

18,80 Euro

zart rosa gebraten
mit einer Kokus-Curryfruchtrahmsauce,
gebackenen Früchten und Reis-Timbal

Schweinefiletspieß

18,80 Euro

zart rosa gebraten
Schweinefilets mit Rauchfleisch am Spieß gebraten,
Pfefferrahmsauce, Bohnengemüse und Kartoffelkroketten

Großer Fleischspieß

18,20 Euro

vom Schweinerücken mit einer milden
Pfefferrahmsauce, gegrillten Champignons
und Bratkartoffeln

Bei Beilagenwechsel berechnen wir Ihnen pro Portion 1,50 Euro

Desserts und Süßes

Vanilleeiscreme

4,90 Euro

mit heißen Schattenmorellen
und Schlagsahne

Amaretto Crêpes

5,90 Euro

mit heißen Schattenmorellen gefüllt, Karamellsauce
und Schlagsahne

Hausgemachten Eisgugelhupf

5,90 Euro

von Früchten umlegt mit Eierlikör und Schlagsahne

Gemischtes Eis

3,80 Euro

(Schokolade, Erdbeere, Vanille)
mit Schlagsahne