



Vorspeisen

- 1. Ziegenkäse mit Honig 9,50 €**
feiner Ziegenkäse mit Honig gratiniert, mit Walnüssen und knusprigem Speck garniert,
mit Rucola-Salat serviert
geitenkaas met honing gratineerd, met walnoten, spek en rucola
- 2. Hausgebeizter Lachs 9,50 €**
mit Honig-Senf-Dillsauce an frischen Blattsalaten und Rösti
gmarineerde zalm met honing-mosterd-dille saus, geserveerd met verse salade en rösti
- 3. „Garnelentopf“ 10,50 €**
Riesengarnelen (150 gr.) in Knoblauchöl gebraten, dazu reichen wir Baguette
Garnalen gebakken in knoflook geserveerd met stokbrood
- 4. Carpaccio vom Rinderfilet 11,50 €**
dünne Scheiben vom argentinischen Rinderfilet, mit gerösteten Pinienkernen und
gehobeltem Parmesan, serviert mit knackigem Blattsalat in Essig-Öl-Vinaigrette
- 5. Rösti Triologie 9,50 €**
dreierlei Rösti belegt zum einen mit Tomate-Mozzarella, mit Räucherlachs an Frischkäse-
creme und mit luftgetrocknetem Schinken mit Käse überbacken an kleinem Salatbouquet
*Drie rösti's die verschillend zijn belegd: tomaat emt mozzarella, gerookte zalm met roomkaas en
lichtgedroogde ham gratineerd met kaas, daarnaast serveren wij nog een kleine salade*

Was Kleines vorweg oder dazu ...

- 10. Baguette mit Kräuterbutter 2,50 €**
vier Scheiben Baguette mit hausgemachter Kräuterbutter
vier sneetjes stokbroodmet huisgemaakte kruidenboter

Suppen

- 6. Französische Zwiebelsuppe 5,50 €**
mit Käse überbacken
Franse uiensoep met kaas gratineerd
- 7. Mutter's Rindfleischsuppe 5,00 €**
mit kräftiger Einlage nach altem Rezept
rijk gevulde rundvleessoep, volgens oud recept
- 8. Ungarische Gulaschsuppe 5,50 €**
dazu reichen wir Baguette
Hongaarse Goulashsoep met stokbrood
- 9. Klassische Tomatencremesuppe 5,00 €**
mit Sahnehaube verfeinert
Tomatensoep met room



Leichte und vegetarische Variationen

15. **„Fitness-Salat“** **12,50 €**
gebratenes Hähnchenbrustfilet an marktfrischen Blattsalaten in Essig-Öl-Vinaigrette,
garniert mit Gurken, Tomaten und Paprika
Salade van bladsla met tomaten en komkommer en dressing, met gebakken kipfilet
20. **Gefüllte Zucchini - vegetarisch! -** **14,50 €**
Zucchinischiffchen, gefüllt mit in Basilikum-Pesto marinierten, mediterranem Pfannengemüse
und Tomaten, mit Fetakäse überbacken, serviert mit Tomatenrisotto
Gourgettebootje, gevuld met in basilicum-pesto gemarineerde, mediterrane pangroente en
tomaten, overbakken met Feta-kaas en geserveerd met tomatenrisotto.

Fischgerichte

21. **Scholle „Finkenwerder Art“** **18,00 €**
paniert gebratene Schollenfilets, angerichtet mit Speck und Zwiebeln
serviert mit Bratkartoffeln und knackigem Blattsalat
*gepaneerde scholfilets belegd met spek en uien, geserveerd met gebakken aardappelen en
een bladsalade*
24. **Lachsfilet im Sesammantel** **19,50 €**
norwegisches Fjoordlachsfilet mit Sesam umhüllt und im Stück gebraten,
serviert mit Sauce Bernaise, Möhren-Brokkoli-Gemüse und Kroketten
Noorse zalmfilet met een mantel van sesam, geserveerd met groenten, kroketten en béarnaise saus
25. **Zanderfilet** **19,50 €**
auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit zerlassener Butter, mit
mediterranem Pfannengemüse und Rösti
Snoekbaars filet bereid in boter, geserveerd met mediterrane groente en rösti

Unsere Klassiker und beliebtesten Spezialitäten

30. **„Hermann´s Schlemmertopf“** **16,00 €**
drei kleine Steaks vom Rind, Schwein und Hähnchenbrust in pikanter Soße,
mit grünen Bohnen, mediterranem Gemüse und Bratkartoffeln
*Runder- varkens- en gevogelte steaks in pikante saus,
met sperziebonen, mediterrane groenten en gebakken aardappelen*
32. **„Schmuggler-Grillteller“** **16,00 €**
kleine Steaks vom Rind, Hähnchen und Schweinerücken mit gebratenen Speckstreifen,
Spiegelei sowie gedünstete Zwiebeln und Kartoffelbeilage nach Wahl
*Rundersteak, varkensteak en kipfilet met gebakken spek, ui en een spiegelei, geserveerd met
garnituur naar keuze*
34. **„Robben´s Schlemmerpfanne“** **16,00 €**
zwei kleine Schweinemedallions und ein Steak vom Rind mit Sauce Bernaise,
frischen Champignons, heimischer Gemüseauswahl und Kartoffelbeilage nach Wahl
*twee kleine varkensmedallions en een rundersteak met bearnaise saus,
champignons, zachte groenten en garnituur naar keuze*



Das Beste vom Schwein

- 36. „Bonanza Hoss“ 15,50 €**
 Saftiges Schweinerückensteak mit gedünsteten Zwiebeln,
 Bohnen und Speck, serviert mit Spiegelei und Bratkartoffeln
*sappige varkens rug steak met gestoomde uien, bonen en spek,
 geserveerd met spiegelei en gebakken aardappelen*
- 38. Schweinefilet mit Champignons 17,00 €**
 drei Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Champignons und Sauce Bernaise,
 serviert mit Bratkartoffeln und grünen Bohnen im Speckmantel
*Drie varkens medaillons met champignons en bearnaise saus, geserveerd met
 boontje omhult door spek en gebakken aardappelen*
- 40. Medaillons im Speckmantel17,00 €**
 drei Schweinemedallions im Speckmantel knusprig gebraten,
 serviert mit Sauce Bernaise, Möhren-Brokkoli-Gemüse und Bratkartoffeln
*Drie varkens medaillons knapperig gebakken in een mantel van spek, geserveerd met groenten,
 bearnaise saus en gebakken aardappelen*

Unsere Schnitzel

- 66. „Torfstecher Schnitzel“ 15,50 €**
 mit Champignons, Zwiebeln, gebratenen Speckstreifen. luftgetrocknetem Schinken
 und Bratkartoffeln
*Schnitzel met champignons, uien en gebakken spekrepes en lucht gedroogde ham,
 met gebakken aardappelen*
- 68. Schnitzel „Hawaii“ 12,50 €**
 mit Käse und Ananas überbacken, dazu Kroketten
met kaas en ananas gegratineerd, geserveerd met aardappelkroketten
- 69. Schnitzel „Cordon Bleu“ 15,50 €**
 mit Schinken und Käse gefüllt, heimischem Gemüse und Bratkartoffeln
met ham en kaas gevuld, met groenten en gebakken aardappelen
- 70. „Holzfäller Schnitzel“ 14,50 €**
 mit Zwiebeln, Champignons und Spiegelei, dazu Bratkartoffeln
met uien, champignons en spiegelei, hierbij gebakken aardappelen
- 63. Schnitzel „Wiener Art“ 11,00 €**
 mit Bratkartoffeln, Pommes frites, Kroketten oder zu Ihrer Wahl.

Beilagen - für Ihr Lieblingsschnitzel:

Champignonrahmsauce2,50 €	Paprikasauce „á la Zigeuner“ 2,50 €
Pfefferrahmsauce2,50 €	Sauce Bernaise o. Hollandaise..... 2,50 €
Port. Champignons3,50 €	Warmes Gemüse 3,50 €
Gedünstete Zwiebeln2,50 €	Gemischter Salat 3,50 €
Spiegelei.....1,00 €	Gebratene Speckstreifen..... 1,50 €



Steak Spezialitäten

- 35. „Emsländerpfanne“ 21,00 €**
 Steak vom argentinischen Roastbeef (200 gr.) mit Bohnen im Speckmantel,
 frischen Champignons, gedünsteten Zwiebeln und Bratkartoffeln.
Medium gebakken steak, geserveerd met boontje omhult door spek, champignons, ui en gebakken aardappelen
- 57. Gefülltes Rumpsteak 22,00 €**
 arg. Steak (200gr.) gefüllt mit Schinken und Käse, fruchtige Sauce Hollandaise,
 mit Pommes Frites und frischem Salat der Saison
met ham en kaas gevulde rumpsteak, fruitige Hollandaise saus, met frites en een verse salade
- 58. Rumpsteak „Mexicano“ 22,00 €**
 arg. Steak (200gr.) mit gedünsteten Paprika, Zwiebeln, Peperoni, rotem Pfeffer und Bratkartoffeln
met gestoomde paprika, uien, peperoni en rode peper, met gebakken
- 59. „Chateaubriand“pro Person 32,50 €**
 feinstes Rinderfilet im Ganzen gebraten (500gr.), serviert mit feinen Saucen, edler
 Gemüsevariation, Bratkartoffeln und Kroketten sowie ausgewählten Salaten
Runderfilet van de haas, in een stuk gebakken (ca. 500 gr.), geserveerd met fijne sauzen en een mooie variatie aan groenten alsook gebakken aardappelen en kroketten, een salades

Argentinische Rumpsteaks (Biefstuk / entrecôte)

50 Rumpsteak 200 gr..... 18,00 €

52 Rumpsteak 300 gr..... 23,00 €

Argentinische Filetsteaks (Ossenhaasfilet)

53 Rinderfilet 200 gr..... 21,00 €

55 Rinderfilet 300 gr..... 27,00 €

Zu den arg. Steakgerichten reichen wir Kräuterbutter und eine Kartoffelbeilage Ihrer Wahl:

Bratkartoffeln Pommes frites Kroketten Rösti

Bij de steak serveren wij kruidenboter en een aardappelgerecht naar keuze:

Gebakken aardappelen frites Aardappel kroketten Rösti

Beilagen – zu Ihrem Steak

Pfefferrahmsauce	2,50 €	Sauce Bearnaise o. Hollandaise	2,50 €
Port. Champignons	3,50 €	Warmes Gemüse	3,50 €
Gedünstete Zwiebeln	2,50 €	Gemischter Salat	3,50 €