

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 gegratineerd, 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 knoflookolie 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
*Carpaccio van argentinische rund met geroosterde pijnboompitten en parmenzaanse kaas,
geserveerd met een salade*
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
rauwe ham gegratineerd 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 gegratineerd
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**  vegetarisch 5,00 €
mit Sahnehaube verfeinert
Tomatensoep met room

Leichte Gerichte - Gesund und lecker

- 11. Gemischter Salat 3,50 €**
 feine Auswahl von hausgemachten Salaten der Saison
gemengde salade van het seizoen
- 12. Großer Blattsalat „Querbeet“  vegetarisch 8,50 €**
 frische Blattsalate mit Essig-Öl-Hausdressing, bunt garniert mit Gurken, Tomaten und Paprika
- mit gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen (ca. 160 gr.) + 5,00 €**
mit gebratenen Lachsfiletstreifen (ca. 160 gr.) + 7,50 €
mit gebratenen Rinderfiletstreifen (ca. 160 gr.) + 10,00 €
- 19. Nudel-Gemüse-Pfanne  vegetarisch 11,50 €**
 leckere Bandnudeln mit Pfannengemüse an hausgemachter Kräutersahnesauce,
 serviert mit bunt garnierten Blattsalaten in Essig-Öl-Dressing
- mit gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen (ca. 160 gr.) + 5,00 €**
mit gebratenen Lachsfiletstreifen (ca. 160 gr.) + 7,50 €
mit gebratenen Rinderfiletstreifen (ca. 160 gr.) + 10,00 €
- 20. Gefüllte Zucchini  vegetarisch 14,50 €**
 Zucchinischiffchen, gefüllt mit in Basilikum-Pesto marinierten, mediterranem Pfannengemüse
 und Tomaten, mit Fetakäse überbacken, serviert mit Tomatenrisotto und knackigem Blattsalat
*Gourgettebootje, gevuld met in basilicum-pesto gemarineerde, mediterrane pangroente en
 tomaten, overbakken met feta-kaas, geserveerd met tomatenrisotto en bladsalade*
- 26. Gefüllte Hähnchenbrust 15,50 €**
 mit Frischkäsecreme gefüllte Hähnchenbrust, im Ganzen gebraten, an feiner Kräutersauce
 serviert mit heimischer Gemüseauswahl und Kroketten
kipfilet gevuld met roomkaas in een fijne kruidensaus geserveerd met zachte groenten en kroketten

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
Snoekbaarsfilet 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 Bratkartoffeln
Rundersteak, varkensteak en kipfilet met gebakken spek, ui en spiegelei, gebakken aardappelen
- 34. „Robben’s Schlemmerpfanne“ 16,00 €**
zwei kleine Schweinemedallions und ein Steak vom Rind mit Sauce Bernaise,
frischen Champignons, heimischer Gemüseauswahl und Kroketten
*twee kleine varkensmedaillons en een rundersteak met bearnaise saus,
champignons, zachte groenten en kroketten*
- 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*
- 37. „Mediterrano“15,50 €**
Schweinerückensteak mit Ananas und Tomate belegt und mit Käse überbacken,
Sauce Bernaise, dazu reichen wir Kroketten und einen bunten Salatteller
*Varkens rug steak belegd met ananas en tomaat en met kaas gegratineerd,
met Bearnaise saus, hierbij serveren wij aardappelkroketten en een bonte saladeschotel*
- 38. Schweinefilet mit Champignons 17,00 €**
drei Medallions vom Schweinefilet mit frischen Champignons und Sauce Bernaise,
serviert mit Bratkartoffeln und grünen Bohnen im Speckmantel
*Drie varkens medaillons met champignons en bearnaisesaus, geserveerd met
bontjes met spek en gebakken aardappelen*
- 40. Medallions im Speckmantel17,00 €**
drei Schweinemedallions im Speckmantel knusprig gebraten,
serviert mit Sauce Bernaise, heimischer Gemüseauswahl und Bratkartoffeln
*Drie varkensmedaillons gebakken in een mantel van spek, geserveerd met groenten,
bearnaisesaus 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 spekcrepen en lucht gedroogde ham, met gebakken aardappelen
- 69. Schnitzel „Cordon Bleu“ 15,50 €**
 mit Schinken und Käse gefüllt, heimischem Gemüse und Bratkartoffeln
gevuld met ham en kaas, met groenten en gebakken aardappelen
- 63. Schnitzel „Wiener Art“ 11,00 €**
 mit Bratkartoffeln, Pommes frites oder Kroketten zu Ihrer Wahl.

Beilagen und Extras – zu Ihrem Schnitzel oder Steak

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

Steak Spezialitäten

Argentinische Rumpsteaks (Biefstuk)

- 50 Rumpsteak 200 gr..... 19,00 €**
- 52 Rumpsteak 300 gr..... 25,00 €**

Argentinische Filetsteaks (Ossenhaasfilet)

- 53 Rinderfilet 200 gr..... 22,50 €**
- 55 Rinderfilet 300 gr..... 28,50 €**

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

Bratkartoffeln, Pommes frites, Kroketten oder Rösti

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

Gebakken aardappelen, frites, Aardappel kroketten, Rösti

- 57. Gefülltes Rumpsteak 23,00 €**
 arg. Steak (200gr.) gefüllt mit Schinken und Käse, fruchtige Sauce Hollandaise, mit Pommes Frites und gemischtem Salat
gevud met ham en kaas, met fruitige Hollandaisesaus, frites en een verse salade
- 58. Rumpsteak „Mexicano“ 23,00 €**
 arg. Steak (200gr.) mit gedünsteten Paprika, Zwiebeln, Peperoni, rotem Pfeffer und Bratkartoffeln
met gestoomde paprika, uien, peperoni en rode peper, met gebakken aardappels
- 59. „Chateaubriand“ ab 2 Personenpro Person 32,50 €**
 feinstes Rinderfilet im Ganzen gebraten (ca. 500 gr.), serviert mit feinen Saucen, edler Gemüsevariation, Bratkartoffeln und Kroketten sowie ausgewählten Salaten
Runderfilet van de haas uit een stuk (ca. 500 gr.), geserveerd met fijne sauzen en een mooie variatie aan groenten alsook gebakken aardappelen en -kroketten, salades



Eisbecher

Gemischtes Eis	3,60 €
Je eine Kugel Erdbeer- Schokoladen- und Vanilleeis	mit Sahne 4,00 €
Süßer Traum	5,50 €
drei Kugeln Bourbon Vanilleeis mit Sahne und flambierten Kirschen á part	
Dame Blanche	4,90 €
drei Kugeln Bourbon Vanilleeis mit Sahne und Schokoladensauce	
Nussknacker	5,50 €
Zwei Kugeln Walnuss- und eine Kugel Schokoladeneis mit Nüssen und Sahne	
Schokoladenbecher	5,50 €
zwei Kugeln Schokoladen- und eine Kugel Bourbon Vanilleeis mit Schokoladensauce und Sahne	
Früchte-Becher	5,90 €
zwei Kugeln Erdbeer- und eine Kugel Vanilleeis mit frischen Früchten und Sahne	

Besondere Empfehlungen

Mousse au Chocolat	5,90 €
mit feiner Bourbon-Vanillesauce	
Creme Brulee	6,50 €
feine, leichte Vanillecrème, mit braunem Zucker karamellisiert	
Dessertteller Surprise	6,50 €
Sie können sich nicht entscheiden oder möchten alles probieren. Lassen Sie sich von unserer Variation überraschen.	

