


Vorspeisen

1. **Ziegenkäse mit Honig** **12,50 €**
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** **13,50 €**
mit Honig-Senf-Dillsauce an frischen Blattsalaten und Rösti
gmarineerde zalm met honing-mosterd-dille saus, geserveerd met verse salade en rösti
3. **„Garnelentopf“** **14,50 €**
Riesengarnelen (150 gr.) in Knoblauchöl gebraten, dazu reichen wir Baguette
Garnalen gebakken in knoflookolie geserveerd met stokbrood
4. **Carpaccio vom Rinderfilet** **14,50 €**
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** **12,50 €**
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**  **vegetarisch** **3,00 €**
vier Scheiben Baguette mit hausgemachter Kräuterbutter
vier sneetjes stokbroodmet huisgemaakte kruidenboter

Suppen

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

Leichte Gerichte - Gesund und lecker

- 11. Gemischter Salat** **4,50 €**
 feine Auswahl von hausgemachten Salaten der Saison
gemengde salade van het seizoen
- 12. Großer Blattsalat „Querbeet“**  **vegetarisch** **10,00 €**
 frische Blattsalate mit Essig-Öl-Hausdressing, bunt garniert mit Gurken, Tomaten und Paprika
mit gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen (ca. 200 gr.) **+ 7,50 €**
mit gebratenen Lachsfiletstreifen (ca. 160 gr.) **+ 11,00 €**
- 19. Nudel-Gemüse-Pfanne**  **vegetarisch** **14,50 €**
 Bandnudeln mit Pfannengemüse an Kräutersauce, mit Blattsalaten in Essig-Öl-Dressing
mit gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen (ca. 200 gr.) **+ 7,50 €**
mit gebratenen Lachsfiletstreifen (ca. 160 gr.) **+ 11,00 €**
- 20. Gefüllte Zucchini**  **vegetarisch** **18,50 €**
 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** **22,50 €**
 mit Frischkäsecreme gefüllte Hähnchenbrust, im Ganzen gebraten, an feiner Kräutersauce serviert serviert mit mediterranem Pfannengemüse und Kroketten
kipfilet gevuld met roomkaas in een fijne kruidensaus geserveerd met mediterrane pangroente en kroketten

Fischgerichte

- 21. Scholle „Finkenwerder Art“** **26,00 €**
 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

- 22. Fischplatte "Nordsee" (ab 2 Personen)** pro Person **34,50 €**
 Variation von vier verschiedenen Fischfilets, mit Gemüseauswahl, Bratkartoffeln und Kroketten, sowie hausgemachte Salate.
Variatie van vier edele vissoorten, een keur van verse groenten, gebakken aardappelen, aardappelkroketter en een huisgemaakte salade

- 24. Lachsfilet im Sesammantel** **27,50 €**
 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, kroketter en béarnaise saus

- 25. Seehechtfilet** **27,00 €**
 auf der Haut gebratenes Seehechtfilet mit zerlassener Butter, mit mediterranem Pfannengemüse und Rösti
heekfilet bereid in boter, geserveerd met mediterrane groente en rösti

Unsere beliebtesten Spezialitäten

30. „Hermann’s Schlemmertopf“ 22,50 €
 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“ 21,00 €
 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*

33. „Die Mühle“ (ab 2 Personen) pro Person 29,90 €
 Lassen Sie sich überraschen und verwöhnen. Vier verschiedene Fleischspezialitäten
 mit edlen Saucen, feinem Gemüse, zwei Kartoffelbeilagen und frischem Salat
*Laat u verrassen en verwennen. Vier verschillende vleesspecialiteiten met edele sauzen,
 fijne groenten, gebakken aardappelen, aardappelkroketten en verse salade*

34. „Robben’s Schlemmerpfanne“ 22,00 €
 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*

Unsere Klassiker vom Schwein

36. „Bonanza Hoss“ 21,00 €
 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“ 21,00 €
 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 23,50 €
 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. Medaillons im Speckmantel 23,50 €
 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“ 19,50 €**
 mit Champignons, Zwiebeln, Speckstreifen, luftgetrocknetem Schinken und Bratkartoffeln
Schnitzel met champignons, uien en gebakken spekrepes en lucht gedroogde ham, met gebakken aardappelen
- 69. Schnitzel „Cordon Bleu“ 21,00 €**
 mit Schinken und Käse gefüllt, heimischem Gemüse und Bratkartoffeln
gevuld met ham en kaas, met groenten en gebakken aardappelen
- 63. Schnitzel „Wiener Art“ 15,00 €**
 mit Bratkartoffeln, Pommes frites oder Kroketten zu Ihrer Wahl.

Beilagen und Extras – zu Ihrem Schnitzel oder Steak

Champignonrahmsauce 3,00 €	Paprikasauce „á la Zigeuner“ 3,00 €
Pfefferrahmsauce 3,00 €	Sauce Bearnaise o. Hollandaise 3,00 €
Port. Champignons 4,00 €	Warmes Gemüse 4,50 €
Gedünstete Zwiebeln 3,00 €	Bohnen im Speckmantel 4,50 €
Spiegelei 1,20 €	Gebratene Speckstreifen 2,00 €

Steaks vom argentinischen Angus Rind

- 50. Rumpsteak (200 Gramm) 25,00 €**
 serviert mit hausgemachter Kräuterbutter und einer Kartoffelbeilage ihrer Wahl
Bij de steak serveren wij kruidenboter en een aardappelgerecht naar keuze:
- 52. Rumpsteak (300 Gramm) 33,00 €**
 serviert mit hausgemachter Kräuterbutter und einer Kartoffelbeilage ihrer Wahl
Bij de steak serveren wij kruidenboter en een aardappelgerecht naar keuze:

Bitte wählen Sie Ihre Kartoffelbeilage:

Bratkartoffeln	Kroketten	Pommes frites	Rösti
<i>Gebakken aardappelen</i>	<i>Aardappel kroketten</i>	<i>Frites</i>	<i>Rösti</i>

- 57. Gefülltes Rumpsteak 30,00 €**
 arg. Steak (200gr.) gefüllt mit Schinken und Käse, fruchtige Sauce Hollandaise, mit Pommes Frites und gemischtem Salat
gevuld met ham en kaas, met fruitige Hollandaisesaus, frites en een verse salade
- 58. Rumpsteak „Mexicano“ 30,00 €**
 arg. Steak (200gr.) mit gedünsteten Paprika, Zwiebeln, Peperoni, rotem Pfeffer und Bratkartoffeln
met gestoomde paprika, uien, peperoni en rode peper, met gebakken aardappels