

Mittagskarte

Suppen

- | | | |
|---|----------------------------------|--------|
| 1 | Tagessuppe | 4,50 € |
| 2 | Möhren- Ingwer Suppe mit Garnele | 4,80 € |

Vorspeisen

- | | | |
|---|------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 5 | Kartoffelpuffer mit Räucherlachs an Senf-Honig-Dill* und Blattsalaten | 7,80 € |
| 6 | Ziegenkäsetaler im Speckmantel an knackigem Salat mit Honig- Senf- Dressing* | 8,50 € |

Salate

- | | | |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 8 | Kleiner gemischter Salatteller* | 3,80 € |
| 10 | Blattsalate mit 6 Garnelen ^{18,27} , Knoblauch Dip mit Mayonnaise, Balsamico Vinaigrette* und Kräuterbaguette | 13,00 € |
| 12 | Blattsalate mit Steakstreifen, lauwarmen Schafskäse, Kräuterbaguette und Dressings* | 12,00 € |

Fisch

- | | | |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 21 | Rotbarschfilet mit Dijon- Senfsoße ^{1,27} , Salzkartoffeln und Salatteller* | 16,80 € |
| 22 | Zanderfilet auf der Haut gebraten mit cremigem Spinat, Salzkartoffeln und Salatteller* | 17,50 € |
| 49 | „Seemannsteller“ Nordseekrabben ^{1,27} , Räucherlachs mit Rührei, Bratkartoffeln und Salatteller* | 18,00 € |

Geflügel

- | | | |
|----|---------------------------------------------------------------------|--------|
| 47 | Hähnchencurry mit Karotten- Lauchgemüse und Banane dazu Basmatireis | 9,90 € |
|----|---------------------------------------------------------------------|--------|

*Joghurdressing⁴ *Americandressing^{7,11,20,21} *Balsamico Vinaigrette⁴ *Honig-Senf-Dressing⁴ *Mayonnaise^{1,7,20,24,27}

Vegetarisch

- | | | |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 17 | Gebratener Fetakäse mit Apfel Chutney ⁴ an Blattsalaten mit Honig- Senf- Dressing* ,
dazu Kräuterbaguette | 8,80 € |
| 18 | Kartoffelgnocchi, mit einer Tomaten- Basilikumfüllung an Ratatouille- Gemüse
und gehobelten Parmesan | 10,80 € |

Fleischgerichte von Schwein, Rind und Kalb

- | | | |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 25 | Schweinefilet im Speckmantel ^{1,2} mit Pfefferrahmsauce,
Gemüse und Kartoffelkroketten ^{19,20,24} | 15,80 € |
| 28 | Jägerschnitzel mit Champignons,
Zwiebeln und Pommes frites | 13,00 € |
| 29 | Schnitzel „Hollandaise“ mit Champignons, Tomatenscheiben,
Sauce Hollandaise und Pommes frites | 13,00 € |
| 50 | Schnitzel „Greetsiel“ mit Rührei, Nordseekrabben ^{1,27}
und Bratkartoffeln | 15,80 € |
| 40 | Rumpsteak „Alte Post“ mit Champignons,
Zwiebeln, Kräuterbutter und Pommes frites | 19,80 € |
| 41 | Grillteller: Medaillons vom Rind, Schwein und Hähnchenbrust mit
gegrilltem Bacon, Sauce Hollandaise, Gemüse und Bratkartoffeln | 16,20 € |
| 45 | „Cordon bleu“, gefülltes Schnitzel (vom Kalb) mit Kochschinken ^{1,7,21} ,
Käse ²¹ und Pommes frites | 16,80 € |

*Joghurtdressing⁴ *Americandressing^{7,11,20,21} *Balsamico Vinaigrette⁴ *Honig-Senf-Dressing⁴ *Mayonaise^{1,7,20,24,27}

„Genießen Sie Ihre Zeit bei uns, der Aperitif stimmt Sie auf das Essen ein“

Aperitif

635	Sherry ^{4,12} , medium	Glas 5	cl	3,00 €
636	Sherry ^{4,12} , extra dry	Glas 5	cl	3,00 €
637	Martini ⁴ Rosso	Glas 0,1	Ltr.	3,00 €
638	Martini ⁴ Bianco	Glas 0,1	Ltr.	3,00 €
630	Prosecco ^{4,13}	Glas 0,1	Ltr.	2,80 €
629	Sekt ⁴ halbtrocken	Glas 0,1	Ltr.	2,50 €
641	Campari ¹² auf Eis mit Orangensaft	Glas 0,2	Ltr.	4,00 €
642	Aperol ^{6,12} „Spritz“ spritziger Prosecco ^{4,13} und Aperol	Glas 0,2	Ltr.	5,20 €
642	„Hugo Rose“ Prosecco ^{4,13} mit Rhabarbersaft	Glas 0,2	Ltr.	5,20 €
642	„Hugo“ Prosecco ^{4,13} , frische Minze, Limette und Holunder	Glas 0,2	Ltr.	5,20 €

Zum Abschluss empfehlen wir Ihnen einen leckeren **Cappuccino – Espresso** und ein **Dessert**

Sämtliche Preise einschließlich MwSt. und Bedienung

Sehr geehrte Gäste:

Wenn sie bargeldlos zahlen möchten, bitten wir um Verständnis das wir **nur EC-Karten** akzeptieren.



Liebe Gäste.

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, sprechen Sie uns bitte an. Gerne gibt Ihnen unsere Allergiker- Karte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen „Allergenen Zutaten“.

Informationen zu kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffen entnehmen Sie bitte unseren Angaben.

Inhaltsstoffe- Übersicht :

1 mit Konservierungsmittel	2 mit Antioxidationsmittel	3 mit Geschmacksverstärker
4 mit Sulfite	5 mit Süßungsmittel	6 Chinin haltig
7 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln		8 geschwärzt
9 mit Phosphat	11 Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl	
12 mit Farbstoff	13 geschwefelt	18 mit Stabilisator 19 mit Milcheiweiß
20 Verdickungsmittel: Guarkernmehl	21 unter Verwendung von Milch	22 unter Verwendung von Sahne
24 mit Stärke	27 mit Säuerungsmittel	

Wir bedanken uns für Ihren Besuch und würden uns freuen, sie bald wieder in unserem Haus verwöhnen zu dürfen.