



## Zusatzkarte

### Wochenempfehlung

#### Weinbergsschnecken

mit Knoblauch

7,90 €

#### Rindercarpaccio

mit Rucola und Parmesan

10,90 €

#### Lammkoteletts

mit Drillingen und Speckbohnen

20,90 €

#### Gyros

mit Pommes Frites, Krautsalat und hausgemachtem Tzatziki

12,50 €

#### Feurige Pfanne (scharf)

mit Rinderfiletspitzen und Champignons, dazu Butterreis

15,50 €

#### Paprikaschnitzel

mit Pommes Frites und gemischtem Salat

13,90 €

### Matjes

#### Frisches Matjesfilets „Hausfrauen Art“

mit Äpfeln, Gurken und Zwiebeln in Rahmsauce, dazu Bratkartoffeln

14,80 €

#### Große Ofenkartoffel

gefüllt mit hausgemachtem Matjessalat in Kräuterdip und Salaten umlegt

13,80 €

#### Matjesfilet mit Schwarzbrot

3 Matjes mit Schwarzbrot und roten Zwiebeln

12,80 €

#### Frisches Matjesfilets

3 Matjes mit Röstkartoffeln und grünen Bohnen

14,90 €



## Suppen & Vorspeisen

### Herzhafte Gulaschsuppe vom Weiderind

„Altdeutsche Art“ mit Paprikastreifen, Kartoffelstückchen und Champignons

6,50 €

### Bruschetta ( 5 Stück )

mit Tomaten

7,50 €

### Original Spanische „Gambas al Ajillo“

mit Olivenöl, Knoblauch und Chili in der Cazuela serviert

11,80 €

### Vitello Tonnato von der Pute

Putenfleisch mit Thunfischsauce

8,50 €

### Gebackener Camembert

Mit Petersilien, Toast, Butter und Preiselbeeren

7,80 €

## Aus der Zusatzkarte

### Rote Beete Carpaccio

mit Rucola, Ziegenkäse und Thymian-Honig-Birne-Konfitüre

8,50 €

### Rindercarpaccio

mit Rucola und Parmesan

10,50 €



## Salate

### Frisch vom Feld

#### **Kleiner marktfrischer Salat**

mit Kräuter-Joghurtdressing

**4,20 €**

#### **In Curry marinierte Putenbruststreifen auf großem Salatteller**

mit Mango-Limettenvinaigrette

**12,50 €**

#### **Warmer Ziegenfrischkäse**

auf Blattsalat mit Nüssen in Balsamicodressing

**12,90 €**

#### **Grosser Marktsalat Rinderfilet**

in Joghurtdressing mit gebratenen Rinderfiletspitzen

**14,80 €**

#### **Frischer Marktsalat**

mit Bratkartoffeln und Spiegelei

**11,80 €**



## Hauptgerichte

### Für den kleinen Hunger

#### Zwei Bierhappen mit Käse, Leberwurst oder Mett

3,60 €

#### Hausgemachte Frikadelle

mit Brot

3,80 €

#### Currywurst

mit Pommes Frites

7,20 €

#### Wrap gefüllt mit Thunfischcrème

Salat und Tomatenwürfelchen

7,80 €

#### Wrap gefüllt mit Pulled Pork,

Crème Fraich, Rucolasalt und Tomaten-Gurkenwürfelchen

8,10 €

### Kindermund

#### Kleines paniertes Schnitzel „Wiener Art“

mit Pommes Frites und frischem Gemüse

6,90 €

#### Nudeln

Wahlweise in Butter geschwenkt oder in Tomatensauce

6,50 €

#### Chicken Nuggets

mit süß-saurer Sauce und Pommes Frites

6,50 €

### Flammkuchen & Co.

#### Elsässer Flammkuchen

Crème fraîche und Speck

9,50 €

#### Flammkuchen mit Tomate und Rucolasalat

Crème fraîche

10,50 €

#### Flammkuchen mit Räucherlachsstreifen

Crème fraîche

11,50 €

#### Vegetarischer Flammkuchen mit Grillgemüse

Crème fraîche

12,50 €

#### Flammkuchen mit Flußkrebsschwänzen und grünem Spargel

Crème fraîche

14,50 €



### Flammkuchen mit Äpfeln

Crème fraîche, Zimt und Zucker

9,50 €

### Empfehlungen des Hauses

#### Cevapcici

mit Djuvecreis, Pommes Frites, Ajvar und Zwiebeln

12,50 €

#### Hacksteak

gefüllt mit Schafskäse, dazu Pommes Frites, Djuvecreis, Ajvar und Zwiebeln

13,50 €

#### Grillteller

1 Rumpsteak, 3 Cevapcici, 1 Schweinespieß und Speck dazu Pommes Frites, Djuvecreis, Ajvar und Zwiebeln

17,50 €

#### Pulled Pork Burger

mit Röstzwiebeln, Gurken, Tomaten, Krautsalat und dänischer Remoulade, dazu Pommes Frites

14,50 €

### Neu aus unserer Küche

#### Veggieburger mit pflanzlichem Patty, Käse & Pommes

Auch als vegane Variante möglich (mit veganem Burger-Patty)!

14,50 €

### Hauptgerichte

#### Vegetarisches Gemüseragout

mit Kartoffeln in Provenzalischer Tomatensauce und herzhaftem Käse gratiniert

9,80 €

#### Speckpfannekuchen

mit geräuchertem Bacon und kleinem gemischtem Salat

11,20 €

#### Gemüsepfannekuchen

mit gemischtem Gemüse und Käse überbacken

11,20 €

#### Käsespätzle mit Röstzwiebeln

11,50 €

#### Roastbeef

rosa gebraten mit Remouladensauce, Bratkartoffeln und Salatgarnitur

13,50 €

#### XL Burger (ca. 200 g. Rohgewicht)

vom Emsländer Weiderind mit Bacon und Käse, dazu Pommes Frites

16,50 €

#### Jägerschnitzel vom Susländer Schwein

mit Champignons in Rahmsauce, Pommes Frites und gemischtem Salat

13,90 €



### Original Wiener Schnitzel

mit Pommes Frites und gemischtem Salat

19,90 €

### Cordon Bleu

Schweineschnitzel mit Schinken und Käse gefüllt ,Pommes Frites frischen  
Marktgemüse und Sauce Hollandaise

15,50 €

### American Spareribs

in original hausgemachter US-BBQ-Sauce mit Pommes Frites und Krautsalat

14,50 €

### „Kronenfännchen“

Medaillons vom Rind, Schwein und der Putenbrust mit Bratkartoffeln, frischem  
Marktgemüse und Sauce Hollandaise

19,50 €

### Steaks und Kurzgebratenes

#### Rumpsteak vom Weiderind

18,90 €

#### Rinderfilet vom Weiderind

22,90 €

#### Putenbruststeak

12,90 €

#### Schweinemedallions vom Susländer Schwein

15,50 €

### Aus der Region

#### Himmel und Ähd

gebratene Blutwurst mit Zwiebeln auf Kartoffel-Apfelmus

11,60 €

#### Rheinischer Sauerbraten

in Rosinen-Rotweinsauce mit Kirschkohl und Kartoffelklößen

16,50 €

#### Düsseldorfer Senfrostbraten

vom Roastbeef in Rotweinjus mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat

23,90 €

### Aus der Zusatzkarte

#### Rotbarschfilet

mit Salzkartoffeln und Spinat

15,50 €

#### Zanderfilet

mit Salzkartoffeln und marktfrischem Salat

18,50 €



**Spaghetti mit Lachs & Spinat**

in Tomaten-Sahne-Sauce

**13,90 €**

**Spaghetti Gambas**

in Krebsbutter

**15,50 €**

**Paprikaschnitzel**

mit Pommes frites und gemischtem Salat

**13,90 €**

**Schweinegeschnetzeltes**

mit Butterreis und marktfrischem Salat

**13,50 €**

**Schweinenackensteak**

dazu Drillinge und kleiner Salat

**13,90 €**

**Filet Churrasco**

mit gerösteten grünen Pfefferkörnern, dazu Drillinge und marktfrischer Salat

**26,90 €**



## Desserts

### Süße Leckereien

#### Eisbecher

mit Eierlikör und Krokant

5,20 €

#### Eisbecher

mit Vanille Eis und Heißen Himbeeren oder Schokosauce

5,90 €

#### Gemischter Eisbecher

mit Sahne

4,50 €

#### Cheesecake

auf Zimtcrumble mit Erdbeermark und Früchten

7,50 €

#### Warmer Schokoladenkuchen

mit flüssigem Kern, Tonkabohnenschäum und frischen Früchten

9,60 €

#### Palatschinken

mit Vanilleeis und heißen Himbeeren

4,50 €

#### Palatschinken

mit Vanilleeis und Schokosauce

4,50 €

#### Eiskaffee

4,50 €

### Aus der Zusatzkarte

#### Weißer & dunkler Mousse

mit Vanillesauce

4,90 €

#### Panna cotta

mit Himbeersauce

5,50 €





## Spargelkarte

### Vorspeise

#### Spargelcremesuppe

mit Croûtons

6,50 €

### Hauptspeise

#### Pfannkuchen

mit Spargel, Schinken und Käse

13,90 €

#### Portion frischer Spargel (500gr roh)

mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise oder Butter und rohem & gekochtem Schinken

17,90 €

#### Portion frischer Spargel (500gr roh)

mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise oder Butter und Schnitzel vom Susländer Schwein

20,80 €

#### Portion frischer Spargel (500gr roh)

mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise oder Butter und Original Wiener Schnitzel

24,90 €

#### Portion frischer Spargel (500gr roh)

mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise oder Butter und Schweinefiletmedaillons

25,50 €

#### Portion frischer Spargel (500gr roh)

mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise oder Butter und Lachsfilet

26,50 €

#### Portion frischer Spargel (500gr roh)

mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise oder Butter und Rumpsteak

27,50 €

#### Portion frischer Spargel (500gr roh)

mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise oder Butter und Rinderfilet

30,50 €

### Dessert

#### Frische Erdbeeren

mit Vanilleeis und Sahne

7,50 €

#### Zeichenerklärung:

**Allergene:** a = Glutenhaltiges Getreide, b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, e = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, f = Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h = Schalenfrüchte, i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k = Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxid und Sulphite, m = Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

**Zusatzstoffe:** 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß(bei Fleischerzeugnissen), 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmittel, 13 = gewachst