

Suppenliebe

Fein abgeschmeckte Brühe vom Tafelspitz

Eierstich, Butterklößchen, Gemüse (Allergene: Gluten, Lactose, Sellerie, Ei)

€ 5,50

Hausgemachte pikante Gulaschsuppe aus saftigem Rind- und Schweinefleisch, frischem Paprika, Chili, Kartoffeln, Mais, Kidneybohnen, Tomatenmark, edelsüßem Paprikapulver, Kümmel, Maisstärke und einem Hauch von Knoblauch

€ 5,50

Aus der Pfanne & vom Rost

Mit Kräutern & Gemüse gefüllte Land-Hähnchenbrust,

jahreszeitliches Gemüse, Gnocchi (Allergene: Gluten, Ei, Sellerie, Lactose)

€ 15,50

Original Wiener Schnitzel vom Kalb oder als Cordon Bleu, in Butterschmalz gebraten

Röstkartoffeln, Marktsalate (Allergene: Laktose, Gluten, Ei)

€ 19,80

Unser „Jonathan Burger“

Rindfleisch-Burger im hausgemachten Hüttenbrot,

pikante Mexico Salsa, gebratenes Ei, Bacon¹¹, Tomaten, rote Zwiebeln, eingelegte Gurkenscheiben, Kartoffeldukaten (Allergene: Hühnerei, Lactose, Gluten, Senf)

€ 14,50

Westfälisches Krüstchen

(Schnitzel „Wiener Art“ vom Landschwein-Rücken, Spiegelei, Buttergemüse, Bratkartoffeln) (Allergene: Gluten, Ei)

€ 16,50

2/3 Portion € 13,50

Medaillons vom Schweinefilet, Pfefferrahmsoße,

Grilltomate, Speckböhnchen¹¹, Röstinchen (Allergene: Ei, Lactose)

€ 21,50

2/3 Portion € 16,50

Unser Steakteller für Feinschmecker

Kleines, medium gebratenes Rinderfilet, Schweinefilet, Hähnchenbrust-Medaillons, Bacon¹¹, Bratwürstchen, dazu eigens hergestellte Kräuterbutter (Butter, frischen Kräutern, Zitrone, Knoblauch, Salz, Pfeffer), Schmortomate, Speckböhnchen¹¹, Kartoffelspalten

€ 23,50

Rosa gebratener Lammrücken mit Senf-Kräuterkruste, Rosmarin-Knoblauchjus mediterranes Gemüse, Pastinaken-Kartoffel-Gratin

€ 25,50

Ca. 200g Filetsteak von der deutschen Färse, Kräuterbutter,, Speckbohnen, Grilltomate, Röstinchen (Allergene: Lactose, Ei, Chili)

€ 28,50

Vegetarische Köstlichkeiten

**Pasta mit Saisongemüse in leichter Sahnesoße
mit Kräutern & Parmesanspänen** (Allergene: Gluten, Lactose)
€ 9,50

**Kartoffel-Gemüse-Taler auf orientalischen Linsenragout,
Chicoree, Schmelztomate** (Ei, Gluten, Sellerie ,Chili)
€ 10,50

**Spinat-Semmel-Käse- Nockerl,
Zucchini-Tomaten-Curry**
(Allergene: Gluten, Hühnerei, Lactose , Sellerie)
€ 10,80

**Mit Honig & Thymian karamellierter Ziegen-Brie
auf Apfelscheibe, Salatbukett, Tomaten-Bruschetta**
(Allergene: Gluten, Lactose)
€ 13,50

Fische & Me(e)hr

(Allergene in Klammern)

Büsumer Krabbensuppe (Laktose)	€ 6,50
„ Fischsuppentöpfchen Nizza“ (Gemüse, Safran, Fisch, Garnele, Anis)	€ 7,80
Lauwarmer Stremellachs, Salatbukett, Rösti, Senf-Honig-Dill-Dipp	€ 15,50
Fisch & Chips (mit Weizenmehl, Hühnerei, Weißbrotbrösel paniertes Seelachsfilet in Rapsöl gebraten) Pommes frites, Zitrone, Marktsalate (Gluten, Ei)	€ 13,50
Milde Matjesfilet nach Hausfrauenart, Bratkartoffeln, Salatbukett (Laktose)	€ 13,80
Gebratenes Rotbarschfilet nach Finkenwerder Art (Speck & Zwiebeln) (serviert auf Speckbohnen,, dazu Bratkartoffeln (Gluten)	€ 15,50
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet „Büsumer Art“ (Krabbenrührei) Blattspinat, Butterkartoffeln (Laktose, Gluten, Ei, Krabben)	€ 25,50 2/3 Portion € 17,50
In Olivenöl gegartes Skrei-Filet (Winterkabeljau) & Island Bio Lachsfilet Zuckerschoten, Kirschtomaten, Wurzelstreifen, Kürbis-Kartoffelpüree (Laktose,)	€ 25,50 2/3 Portion € 17,50
„Fischteller Jonathan“ Gebratene Edelfische & Garnele, Safransoße, Brokkoli, Schmelztomaten, Zuckerschoten, Rosmarinkartoffeln (Allergene: Lactose, Gluten, Sellerie)	€ 24,50

Dessert

Allem kann ich widerstehen, nur der Versuchung nicht. Oscar Wilde

Warmes Schokoladensoufflé,
flüssiger Kern, Kirschen, Mövenpick Vanilleeiscreme
(Lactose, Gluten)
€ 6,50

Waldbeerengrütze, Mövenpick Vanilleeiscreme (Allergene: Lactose)
€ 5,00

Eisspezialitäten entnehmen Sie bitte unserer Eiskarte!

Kennzeichnung von Zusatzstoffen
1 mit Farbstoff, 9 mit Süßungsmitteln, 11 mit Nitritpökelsalz