

Liebe Gäste,

wir freuen uns über Ihren Besuch und möchten Ihnen eine genussvolle Zeit bereiten!
Bei uns erwartet Sie eine authentische und handgemachte Küche.
Getreu dem Motto: „Mit Herz am Herd“

Bei Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten bitten wir, dies unserem Servicemitarbeitern mitzuteilen.
Wir geben Ihnen gerne weitere Produktinformationen und beraten Sie ausführlich.

*Aufgrund der aktuellen Preisentwicklung behalten wir uns ggfs. eine Preisanpassungen vor.

*Eine Änderung der Teilnehmerzahl für ein gemeinsames Essen
muss 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn übermittelt werden,
andernfalls berechnen wir 90% von einem Gedeck,
um den Aufwand zu entschädigen.

Vegan



Vegetarisch




Ihr Rüdiger Gallasch
& Team



Vorspeisen

Startes

Bruschetta 	2 Stück	€ 6,90
Ciabatta mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Olivenöl	3 Stück	€ 9,90
Bruschetta Ciabatta with tomatoes, onions, garlic and olive oil		
 Beef Tatar		 € 14,90
mit traditionellen Zutaten und Knoblauchbrot		
Beef Tatar with traditional ingredients and garlic baguette		

Suppen

Soup

Fedderwardersieler Krabbensuppe	€ 9,90
Spezialität des Hauses Soup of North Sea shrimps Chef's speciality	
 Kartoffelsuppe	 € 8,90
mit Bauchspeckwürfeln Croûtons und Kresse	
Potato soup with bacon cubes Croutons and Kresse	

Grüne Küche

Green kitchen

Jahreszeitliche Marktsalate

mit Parmesan und Knoblauchbrot

Dressing nach Wahl: American, Joghurt
oder Hausdressing

Seasonal salad

with Parmesan and garlic bread

choice of dressing: American, yogurt or house-dressing

€ 11,90

dazu

served with

karamellierter Ziegenkäse

caramelized goat cheese

€ 19,90

gegrillte Kikok-Hähnchenbrust

grilled chicken breast

€ 22,90

Spinatknödel

mit frischen Champignons in Rahm

und Caesar Salad

Spinach dumplings

with fresh mushrooms in cream

and Caesar salad

€ 22,90

Fangfrisch

Fish

Garnelen

€ 29,90

in fruchtiger Tomatensauce,
Tagliarini und Caesar Salad
Shrimp
in a fruity tomato sauce,
tagliatini, and Caesar salad

Butjenter Fischteller

€ 28,90

Filets vom Rotbarsch und der Sandscholle
mit Nordseekrabben,
Dillsahnesauce, Bratkartoffeln mit Speck
und frischen Marktsalaten
Butjenter local fishplate
fillets of red perch and plaice
with North Sea shrimps, dill-cream-sauce,
fried potatoes with bacon and side salad

Schollenfilet Finkenwerder Art

€ 28,90

mit gebratenen Bauchspeckwürfeln,
Nordseekrabben, Buttersauce,
Petersilienkartoffeln und frischen Marktsalaten
Plaice fillet
with bacon, North Sea shrimps,
butter sauce, potatoes and side salad

Wild und Geflügel

Game and poultry

Edelgulasch, von der Rehkeule

€ 29,90

mit Rahmwirsing, hausgemachten Kroketten
und Williams-Christ Birne mit Wildpreiselbeeren
Fine venison goulash
with creamed savoy cabbage, homemade croquettes
and Williams pear with wild cranberries

Halbe Oldenburger Bauernente

€ 36,90

mit Orangenjus, Boskoop Rotkohl
und handgedrehte Kartoffelklöße
Half Duck with orange jus
red cabbage and potatoe dumplings

Fleisch

Meat

Wiener Schnitzel

aus der Pfanne gebacken

Schweinerücken vom Strohschwein

€ 21,90

vom Kalbsrücken mit Wildpreiselbeeren

€ 29,90

mit Pommes frites oder Bratkartoffeln mit Speck
und Gurkensalat

Pork cutlet

or veal cutlet with cranberries

served with French fries or fried potatoes with bacon
and cucumber salad

Pariser Pfeffersteak

ca. 180g

€ 36,90

Rinderfilet mit Cognac-Pfeffer-Sauce,

ca. 250g

€ 42,90

halbem Pfirsich, Mango Chutney, Kroketten
und frischen Marktsalaten

Parisian pepper steak

fillet steak with cognac-pepper-sauce, peach,
mango chutney, croquettes and side salad

Zwiebelrostbraten

ca. 180g

€ 34,90

Rumpsteak vom Angus Rind

ca. 250g

€ 39,90

mit Jus, Röstzwiebeln, Pommes Frites

Caesar Salad und Kräuterbutter

Onion roast approx.

Rump steak of Angus beef approx.

With jus, fried onions, French fries,
fresh market salads and herb butter

Thai-Kikok-Hähnchenbrust, gegrillt

ca. 180g

€ 24,90

mit Pfannengemüse in roter Thai-Curry-Sauce

und Wildreis

Grilled chicken breast

with vegetables in red Thai-curry-sauce
and wild rice