

Liebe Gäste,

wir freuen uns über Ihren Besuch und möchten Ihnen eine genussvolle Zeit bereiten!
Bei uns erwartet Sie eine authentische und handgemachte deutsche 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 24 Stunden vor Veranstaltungsbeginn übermittelt werden,
andernfalls berechnen wir 80% von einem Gedeck,
um den Aufwand zu entschädigen.

Vegan



Vegetarisch



Ihr Rüdiger Gallasch
& Team



(Bei Fragen zu Allergenen, sprechen Sie uns gerne an!)

Speisekarte

Vorspeisen

Startes

Bruschetta

Ciabatta mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch
und Olivenöl

Bruschetta

Ciabatta with tomatoes, onions, garlic
and olive oil

2 Stück

€ 6,90

3 Stück

€ 9,90

Beef Tatar

mit traditionellen Zutaten
und Knoblauchbrot

Beef Tatar

with traditional ingredients
and garlic baguette

€ 13,90

2 Black Tiger Garnelen

im Knuspermantel

mit Mango Chutney

Blattsalaten, Hausdressing

und Knoblauchbrot

Two baked Black Tiger prawns in a crispy dough
with mango chutney, salad, house dressing
and garlic baguette

€ 13,90

Suppen

Soup

Cocos-Curry-Zitronengras-Suppe

Cocos-curry-lemongrass-soup

€ 8,90

Fedderwardersieler Krabbensuppe

„Spezialität des Hauses“

Soup of North Sea shrimps

Chef's speciality

€ 9,90

Grüne Küche

Green kitchen

Jahreszeitliche Marktsalate € 10,90

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

dazu

served with

karamellierter Ziegenkäse € 17,90

caramelized goat cheese

gegrillte Kikok-Hähnchenbrust € 19,90

grilled chicken breast

2 Black Tiger Garnelen € 19,90

im Knuspermantel

Two baked Black Tiger prawns

in a crispy dough

Wokgemüse € 17,90

in roter Thai-Curry-Sauce mit Wildreis

Wok Vegetables

in red Thai-curry-sauce with wild rice

Falafelburger € 18,90

125g Falafel Patty

mit knackigem Salat, Tomate, Gurken, Zwiebeln

und hausgemachter BURGERSAUCE,

serviert mit Pommes frites

Falafel burger

125g Falafel patty

with lettuce, tomato, cucumbers,

onions and burger sauce

served with French fries

Spinatknödel € 22,90

mit frischen Champignons in Rahm

und Caesar Salad

Spinach dumplings

with fresh mushrooms in cream

and Caesar salad

Fangfrisch

Fish

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

Butjenter Fischteller

€ 28,90

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

Skreifilet, Winterkabeljau

€ 29,90

auf der Haut gebraten
mit Dijon-Senfsauce
Pinienspinat und Petersilienkartoffeln
Skreifilet, winter cod
fried skin side down
with Dijon mustard sauce
pine nut spinach and parsley potatoes

Riesengarnelen

3 Stück

€ 24,90

gebraten in Chili-Knoblauchöl
mit Pfannengemüse und Tagliarini
King Prawn without shell
fried in chili-garlic-oil,
with Pan-fried vegetables and pasta

4 Stück

€ 29,90

Kutterkrabben Fedderwardersieler Art

Tagespreis

fangfrische Nordseekrabben
mit Rührei von 3 Eiern
und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
North Sea shrimps
with scrambled eggs of three eggs
and fried potatoes with bacon and onions

Fleisch

Meat

Wiener Schnitzel

aus der Pfanne gebacken

Schweinerücken vom Strohschwein

€ 19,90

vom Kalbsrücken mit Wildpreiselbeeren

€ 29,90

mit Pommes frites oder Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
und Gurkensalat

Pork cutlet

or veal cutlet with cranberries

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

Thai-Kikok-Hähnchenbrust, gegrillt

ca. 180g

€ 25,90

mit Pfannengemüse in roter Thai-Curry-Sauce
und Wildreis

Grilled chicken breast

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

Butjenter Ochsenroulade

€ 27,90

mit Weißbiersauce, Boskoop-Rotkohl

und handgedrehte Kartoffelknödel

Butjenter ox roulade

with wheat beer sauce, boskoop red cabbage
and hand-rolled potato dumplings

Fleisch

Meat

Pariser Pfeffersteak

Rinderfilet mit Cognac-Pfeffer-Sauce ,
halbem Pfirsich, Mango Chutney, Kroketten
und frischen Marktsalaten
Parisian pepper steak
fillet steak with cognac-pepper-sauce, peach,
mango chutney, croquettes and side salad

ca. 180g

€ 34,90

ca. 250g

€ 41,90

Der Hamburger

180g Black Angus Beef Patty
mit Sesambrötchen, knackigem Salat,
Tomate, Gurken, Zwiebeln
und hausgemachter Burgersauce
dazu mit Käse *und/oder* Bacon
oder Brioche Brötchen
The Hamburger
180g Black Angus beef patty
with sesame bun, lettuce, tomato,
cucumbers, onions and burger sauce
with cheese and/or bacon or brioche buns

€ 15,90

je € 1,50

€ 0,90

Steaks -vom Lavasteingrill-

Steaks -from the lava stone grill-

Argentinisches Rumpsteak	ca. 180g	€ 22,90
saftig und herzhaft im Geschmack mit kleinem Fettrand Argentinian rump steak	ca. 250g	€ 27,90
Argentinisches Rinderfilet	ca. 180g	€ 25,90
besonders zart und völlig fettfrei Argentinian fillet steak	ca. 250g	€ 32,90
Gegrillte Kikok-Hähnchenbrust	ca. 180g	€ 18,90
Grilled chicken breast		

Wir servieren unsere Steaks mit Kräuterbutter und Knoblauchbrot

We serve herb butter and garlic bread with our steaks

Beilagen nach Wahl zu Steak & Burger:

Champignons
Pfannengemüse
Süßkartoffelpommes
Pommes frites
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Kroketten
Ofenkartoffel mit Sour Cream
Portion Sour Cream
Pfeffersauce
Salatteller mit Dressing nach Wahl:
American, Joghurt
oder Hausdressing

side dishes of your choice:

mushrooms € 5,90
fried vegetables € 6,90
Sweet potatoe fries € 5,90
French fries € 4,50
fried potatoes with bacon and onions € 5,50
croquettes € 5,50
baked potato with sour cream € 6,90
sour cream extra € 3,00
pepper sauce € 3,00
side salad with your choice
of dressing: € 5,90
American, yogurt or house-dressing

Die Gewichtsangaben unserer Steaks beziehen sich auf das Rohgewicht.
The declaration of the weight of our steaks is based on indication of the gross weight.