

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 	2 Stück	€ 6,90
Ciabatta mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Olivenöl Bruschetta Ciabatta with tomatoes, onions, garlic and olive oil	3 Stück	€ 9,90
Beef Tatar		€ 13,90
mit traditionellen Zutaten und Knoblauchbrot Beef Tatar with traditional ingredients and garlic baguette		
2 Black Tiger Garnelen		€ 13,90
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		

Suppen

Soup

Cocos-Curry-Zitronengras-Suppe 	€ 8,90
Cocos-curry-lemongrass-soup	
Fedderwardersieler Krabbensuppe	€ 9,90
„Spezialität des Hauses“ Soup of North Sea shrimps Chef's speciality	

Grüne Küche

Green kitchen

- Caesar Salat** € 11,90
mit Croutons, Knoblauchbrot und Parmesan
Caesar Salad
with croutons, garlic bread, and parmesan
- dazu
served with
- mit gegrillter Kikok-Hähnchenbrust € 19,90
grilled chicken breast
- mit 2 Black Tiger Garnelen, im Knuspermantel € 19,90
Two baked Black Tiger prawns in a crispy dough
- 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

Fangfrisches Lachsfilet € 29,90

auf der Haut gebraten
mit Dijon-Senfsauce
Pinienspinat und Petersilienkartoffeln
Freshly caught salmon fillet
fried skin side down
with Dijon mustard sauce
pine nut spinach and parsley potatoes

Riesengarnelen 3 Stück € 24,90

gebraten in Chili-Knoblauchöl 4 Stück € 29,90
mit Pfannengemüse und Tagliarini
King Prawn without shell
fried in chili-garlic-oil,
with Pan-fried vegetables and pasta

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

Ochsenbacke

€ 28,90

In Merlot geschmort

mit wilden Brokkoli

und Kartoffel-Sellerie-Püree

Beef Cheek

Braised in Merlot

Served with wild broccoli
and potato-celery purée

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.