

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

Caesar Salat mit Croutons, Knoblauchbrot und Parmesan Caesar Salad with croutons, garlic bread, and parmesan dazu served with	€ 11,90
mit gegrillter Kikok-Hähnchenbrust grilled chicken breast	€ 19,90
mit 2 Black Tiger Garnelen, im Knuspermantel Two baked Black Tiger prawns in a crispy dough	€ 19,90
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 dazu served with	€ 10,90
karamellisierte Ziegenkäse caramelized goat cheese	€ 17,90
gegrillte Kikok-Hähnchenbrust grilled chicken breast	€ 19,90
2 Black Tiger Garnelen im Knuspermantel Two baked Black Tiger prawns in a crispy dough	€ 19,90
Wokgemüse in roter Thai-Curry-Sauce mit Wildreis Wok Vegetables in red Thai-curry-sauce with wild rice	€ 17,90
Falafelburger 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	€ 18,90
Spinatknödel mit frischen Champignons in Rahm und Caesar Salat Spinach dumplings with fresh mushrooms in cream and Caesar salad	€ 22,90

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

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

€ 15,90

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

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.