

Getränke

Biere

521.	Holsten vom Fass		0,25 l	€ 4,00
522.			0,4 l	€ 4,80
523.	Carlsberg vom Fass		0,3 l	€ 4,00
524.			0,4 l	€ 4,80
525.	Duckstein vom Fass		0,3 l	€ 4,20
535.			0,5 l	€ 5,80
526.	Erdinger Weizen vom Fass		0,5 l	€ 4,60
528.	Alsterwasser		0,3 l	€ 4,00
529.			0,4 l	€ 4,80
530.	Erdinger Hefeweizen dunkel	(Flasche)	0,5 l	€ 5,00
531.	Erdinger Kristallweizen	(Flasche)	0,5 l	€ 5,00
532.	Erdinger Weizen alkoholfrei	(Flasche)	0,5 l	€ 5,00
533.	Holsten Alkoholfrei		0,33 l	€ 4,00
534.	Vitamalz		0,33 l	€ 4,00
536.	Jever Fun		0,33 l	€ 4,00

Alkoholfreie Getränke

551.	Coca-Cola	1, 3, 9	0,2 l	€ 3,00
552.			0,4 l	€ 4,80
553.	Coca-Cola light	1, 3, 9, 12	0,2 l	€ 3,00
554.			0,4 l	€ 4,80
555.	Fanta	1, 3	0,2 l	€ 3,00
556.			0,4 l	€ 4,80
557.	Sprite		0,2 l	€ 3,00
558.			0,4 l	€ 4,80
559.	Spezi	1, 3, 9	0,2 l	€ 3,00
560.			0,4 l	€ 4,80
561.	Apfel-, Rhabarber-, Maracujaschorle		0,2 l	€ 3,00
562.			0,4 l	€ 4,80
563.	Mineralwasser		0,25 l	€ 3,00
564.			0,4 l	€ 4,80
565.			0,75 l	€ 7,50
566.	Eistee	3	0,2 l	€ 2,90
591.	Bitter Lemon	Schweppes 10	0,2 l	€ 3,90
593.	Tonic Water	Schweppes 10	0,2 l	€ 3,90
594.	Ginger Ale	Schweppes 10	0,2 l	€ 3,90

Getränke

Säfte

567.	Apfelsaft	0,2 l	€ 3,50
596.		0,4 l	€ 5,20
572.	Orangensaft	0,2 l	€ 3,20
573.	Traubensaft	0,2 l	€ 3,50
574.	Tomatensaft	0,2 l	€ 3,50
575.	Kirschnektar	0,2 l	€ 3,20
576.	Bananennektar	0,2 l	€ 3,20
577.	Kiba	0,2 l	€ 3,20
595.		0,4 l	€ 5,20

Heiße Getränke

701.	Kaffee		€ 3,00
702.	Kaffee groß		€ 4,60
703.	Kaffee Latte		€ 4,00
704.	Cappuccino		€ 3,00
705.	Latte Macchiato		€ 3,50
706.	Espresso		€ 3,00
707.	Espresso doppelt		€ 4,60
708.	Heiße Schokolade mit Sahne		€ 4,00
709.	Tee (verschiedene Sorten)		€ 2,20
710.	Glühwein		€ 6,50

Aperitifs

501.	Martini weiß	5 cl	€ 5,50
502.	Martini rot	5 cl	€ 5,50
503.	Campari	4 cl	€ 5,50
504.	Sherry Cream, Dry oder Medium	5 cl	€ 6,00
505.	Pernod	2 cl	€ 4,00

Sekt – Champagner

681.	Sekt Piccolo	0,2 l	€ 8,50
682.	Sekt Hausmarke	0,7 l	€ 25,00

Weine

Edle und offene Weine finden Sie in unserer Weinkarte

Getränke

Klare

601.	Linie Aquavit	2 cl	€ 4,00
602.	Malteser	2 cl	€ 3,80
603.	Jubiläumsaquavit	2 cl	€ 4,00
604.	Oldesloer Korn	2 cl	€ 3,00
605.	Wodka Moskovskaja	2 cl	€ 4,50
607.	Kirschwasser	2 cl	€ 4,00
608.	Tequila	2 cl	€ 4,00
609.	Sambuca	2 cl	€ 4,00
610.	Ouzo	2 cl	€ 3,50

Liköre

661.	Fernet Branca	2 cl	€ 4,00
662.	Jägermeister	2 cl	€ 4,00
663.	Underberg	2 cl	€ 4,00
664.	Baileys	2 cl	€ 4,00
665.	Ramazotti	2 cl	€ 4,00
666.	Averna	2 cl	€ 4,00
667.	Amaretto	2 cl	€ 3,50
668.	Grappa	2 cl	€ 3,50

Whiskey

623.	Southern Comfort	2 cl	€ 5,50
624.	Jim Beam	2 cl	€ 4,80
625.	Jack Daniels	2 cl	€ 5,50
627.	Ballantines	2 cl	€ 4,20
628.	Dimpel	2 cl	€ 8,50
629.	Johnnie Walker	2 cl	€ 4,20

Rum

621.	Bacardi	2 cl	€ 4,20
622.	Hansen	2 cl	€ 3,90

Weinbrände – Cognac

641.	Asbach	2 cl	€ 4,50
642.	Mariacron	2 cl	€ 4,00
643.	Remy Martin	2 cl	€ 7,80
644.	Metaxa	2 cl	€ 5,20

Hausgemachte Suppen

1. **House-Suppe**
kräftige Rinderbrühe mit Gemüseeinlage € 4,80
2. **Gulaschsuppe**
herzhaft mit Paprika und viel Fleisch € 6,20
3. **Französische Zwiebelsuppe**
mit goldgelbem Käse gratiniert € 6,20
4. **Tomatensuppe**
mit frischen Kräutern und Sahnehäubchen € 4,80

Salate

31. **Eisbergsalat**
knackig und frisch, mit Tomate und Zwiebelringen € 5,50
32. **Tomatensalat**
sonnengereifte Tomaten mit Zwiebelringen € 5,50
33. **Gemischter Salat**
immer frisch und jahreszeitlich bunt gemischt € 5,50
34. **Romanischer Salat**
großer bunter Salat mit Thunfisch, gekochtem Ei und House-Brot € 13,50
35. **Küchenchefsalat**
großer bunter Salat mit Schinkenstreifen 2, Käse, Ei und House-Brot € 13,50
36. **Ruccola Salat**
großer bunter Salat mit Ruccola, gegrillter Putenbrust und House-Brot € 16,00
37. **Amerikanischer Salat**
großer bunter Salat mit gegrillter Putenbrust und House-Brot € 16,00

Unsere Dressings

- American** cremig mild, aus Joghurt, Tomaten, raffiniert gewürzt mit Kräutern und einem Schuss Rotwein
- Romana** aus feinem Rotweinessig mit Olivenöl und vielen Kräutern
- French** softig-leicht, aus Eigelb, Sonnenblumenöl mit Kräutern und Knoblauch
- Flame** Balsamico-Dressing mit Honig und Senf

Vorspeisen

- | | | |
|-----|---|------------------------|
| 7. | Tomate - Mozzarella
mit Basilikum und Balsamico-Dressing | € 9,90 |
| 8. | Kartoffeltaschen
drei Kartoffeltaschen, gefüllt mit Frischkäse und dazu Sourcreme 4 | € 9,90 |
| 9. | Carpaccio di manzo
hauchdünne Rinderfiletscheiben, dazu Ruccola, geröstete Pinienkerne und frisch gehobelter Parmesan | € 13,50 |
| 10. | Gebackener Camembert
dazu Williamsbirne, Preiselbeeren, Toast und Butter | € 11,90 |
| 11. | Überbackener Schafskäse
mit Tomatensalsa und House-Brot | € 11,90 |
| 12. | Panierter Schafskäse
dazu frischer Salat, Tzaziki und schwarze Oliven | € 11,90 |
| 13. | Vorspeisenplatte
1 Garnele, Tomate – Mozzarella, 1 Kartoffeltasche, Schafskäse, Tzaziki, Oliven und Brot | |
| | | für 1 Person € 13,90 |
| | | für 2 Personen € 23,90 |

Vegetarisch

- | | | |
|------|---|---------|
| 141. | Gemüsepfanne
mit frischem Gemüse der Saison und Kräutern,
mit Käse überbacken, dazu House-Brot | € 14,90 |
| 142. | Broccoli
in Käsesahnesoße, mit Käse überbacken, dazu Baked Potato und House-Brot | € 16,80 |
| 143. | Blattspinat
in Käsesahnesoße, mit Käse überbacken, dazu Baked Potato und House-Brot | € 16,80 |
| 144. | Spaghetti Napoli
in klassischer Tomatensoße | € 9,90 |

Steaks vom Lavagrill

Bei uns kommt nur bestes, argentinisches Fleisch auf den Grill

55.	Filet Steak das Beste vom Rind, völlig fettfrei, dick Portioniert	200g	€ 29,10
57.		300g	€ 38,10
59.	Pfeffer Steak ein Filet Steak in deiner pikanten Pfeffer-Soße mit grünem Madagaskar Pfeffer	200g	€ 30,10
60.		300g	€ 39,10
61.	Rib-Eye Steak aus dem Kernstück der Hochrippe mit dem typischen Fettauge, gut marmoriert	230g	€ 21,90
62.		300g	€ 28,90
63.	Hüft Steak aus der Rinderkeule. fettfrei, saftig gegrillt, herzhafter Eigengeschmack	200g	€ 19,90
64.		300g	€ 25,90

**Bitte sagen Sie uns, wie wir Ihr Steak grillen dürfen
Englisch – Medium – Well Done**

Im Steakpreis eingeschlossen:

Baked Potato, Bratkartoffeln oder Pommes frites,

Steaksoße und House-Brot

Mit den angegebenen Gewichten legen wir die Steaks für Sie auf den Grill

Spezialitäten des Hauses

80. **Baked Potato mit Putenstreifen**
dazu Blattspinat € 16,90
81. **Flame -Pfanne**
Schweine-, Rinder, und Putensteak mit Gemüse und Bratkartoffeln,
serviert in der Pfanne (15) € 20,90
82. **Gemüse-Fleisch-Pfanne**
frisches Gemüse, gebraten mit Rindfleischstreifen, dazu Brot (a,c,g,15) € 20,90
84. **Lammfilet 200g**
köstlich zartes Filet, gegrillt mit Prinzessbohnen, dazu Brot (a,c,g) € 25,50
85. **Rinderfiletspitzen**
in Cognac-Sahnesoße, Tagliatelle € 28,50
86. **Rinderfiletspitzen**
in Pfefferrahmsauce mit frischen Champignons und Reis € 28,50
88. **Rinderleber "Berliner Art"**
in Butter gebraten, dazu gebratene Apfelringe, geschmorte Zwiebeln
und hausgemachtes Kartoffelpüree € 18,90
89. **Rinderhacksteak**
reines Rinderhack (300gr) gefüllt mit Schafskäse, dazu Tomatensauce und Pommes frites € 20,90
90. **Roastbeef**
zart rosa gebraten, dazu Bratkartoffeln und Remoulade (15,c,j,8) € 21,90
91. **Hausgemachtes Sauerfleisch**
aus dem Schweinenacken, mit Bratkartoffeln und Salatbeilage (15) € 18,90

Schweinesteaks

92. **Schweinesteak**
aus dem Schweinelachs, mit Champignon-Zwiebelgemüse
und Bratkartoffeln (a,c,g) € 16,50
93. **Überbackene Schweinemedallions**
mit Käse überbacke, dazu Broccoli, Kroketten und Brot (a,c,g) € 19,90
95. **Schweinefilet Metaxa**
zart rosa gebraten, in Metaxa-Sahnesauce, dazu Kroketten (a,c,g) € 23,90

Platten für 2 Personen

96. **Filetplatte für 2 Personen**
zwei Lammfilets, zwei Rinderfilets, zwei Putenfilets und Speckstreifen 2,3 gegrillt, dazu Bratkartoffeln, Pommes Frites, Bohnen und Broccoli (2,3,15) € 59,50
97. **Grillplatte für 2 Personen**
zwei Schweinesteaks, zwei Putensteaks, zwei Rinderhacksteaks, zwei Scheiben Rinderleber und Speckstreifen 2,3 gegrillt, dazu Bratkartoffeln und Pommes frites und buntes Gemüse (2,3,15) € 49,50
98. **Houseplatte für 2 Personen**
zwei Hüftsteaks, zwei Schweinesteaks, zwei Putensteaks und Speckstreifen 2,3 gegrillt, dazu Bratkartoffeln und Pommes Frites, Broccoli, Tomaten und Zwiebelringe (2,3,15) € 52,00

Kindergerichte

70. **Beefy**
Rinderhacksteak 125g mit Pommes Frites und House-Brot (c,j) € 9,90
71. **Pommesteller**
goldgelb und kross gebacken, mit Ketchup und Mayonnaise € 4,50
72. **Junior Steak**
kleines Steak vom Rind oder Pute mit Pommes frites und House-Brot € 12,00
73. **Chicken Nuggets**
6 kleine Hähnchen-Medaillons mit Pommes frites € 6,90
74. **Currywurst**
große Currywurst mit Pommes frites (3,4,1) € 9,90

Das Gesetz verpflichtet uns, alle kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe anzugeben:

- | | |
|--------------------------------|-------------------------------------|
| 1. mit Farbstoff(en) | 8. mit Milcheiweiß |
| 2. mit Konservierungsstoff(en) | 9. mit Koffein |
| 3. mit Antioxidationsmittel | 10. mit Chinin |
| 4. mit Geschmacksverstärker | 11. mit Süßungsmitteln |
| 5. mit Schwefeloxid | 12. enthält eine Phenylalaninquelle |
| 6. mit Schwärzungsmittel | 13. gewachst |
| 7. mit Phosphat | 14. mit Taurin |

Schnitzel

111. **Schnitzel "Wiener Art"**
in Butterschmalz gebraten, mit Salatbeilage (a,c,g) € 17,50
112. **Schnitzel "Jäger Art"**
in Butterschmalz gebraten und Champion-Rahmsoße, mit Salatbeilage (a,c,g) € 19,90
113. **Pfefferschnitzel**
in Butterschmalz gebraten, mit Salatbeilage (a,c,g) € 19,90
114. **Cordon Bleu**
in Butterschmalz gebraten, gefüllt mit Schinken und Käse, mit Salatbeilage (a,c,15,g) € 19,90

**Zu dem Schnitzel erhalten Sie eine Beilage nach Wahl:
Pommes frites, Bratkartoffeln oder Kroketten (a,15)**

Putengerichte

121. **Putenbrust-Steak 200g**
zarte Putenbrust gegrillt, dazu Baked Potato und Brot € 19,90
122. **Gratiniertes Putensteak**
mit Rahmchampignons und Käse überbacken, dazu Brot (6,a,c,g) € 19,90
123. **Putensteak "Hawaii"**
mit Ananas und Käse überbacken, dazu Broccoli und Brot (8,a,c,g) € 19,90

Fischgerichte

132. **Zanderfilet**
mit Broccoli und Kroketten
Wahlweise Dillrahmsoße oder Weißweinssoße (8) € 22,90
133. **Matjesfilet**
auf Hausfrauensoße mit Zwiebelringen, dazu Bratkartoffeln (8,g,15) € 19,50
134. **Garnelen in Knoblauch-Weißweinssoße**
dazu ein gemischter Salat und Brot (a,c) € 24,90
135. **Garnelen**
mit Knoblauch, Paprika, Tomaten und Oliven gebraten,
dazu ein gemischter Salat und Brot, serviert in der heißen Pfanne € 24,90

Pastagerichte

161.	Tagliatelle in Tomatensoße mit Putenstreifen und Käse überbacken	€ 18,90
162.	Tagliatelle Lachs in Käse-Sahnesoße mit frischem Lachs	€ 19,90
163.	Spaghetti mit Garnelen mit getrockneten Tomaten, geschwenkt in Knoblauch- und Olivenöl, getoppt mit frischem Ruccola	€ 20,90
164.	Spaghetti mit Mozzarella in Tomatensoße mit frischem Basilikum	€ 10,90

Beilagen

201.	Baked Potato, gebackene Kartoffel mit Sourcreme 4	€ 6,50
202.	Bratkartoffeln mit Speck 2 und Zwiebeln	€ 4,50
203.	Pommes frites knusprig, goldgelb gebacken	€ 3,00
204.	Kroketten	€ 3,50
205.	Champignon-Zwiebelgemüse in der Pfanne gebraten	€ 6,50
206.	Gemüse der Saison	€ 5,50
207.	Mais in Butter geschwenkt	€ 4,00
208.	Prinzess-Bohnen mit Speck 2 gebraten	€ 5,50
209.	geschmorte Zwiebeln	€ 3,50
210.	Reis	€ 3,00
211.	Broccoli	€ 4,80
212.	Blattspinat mit Zwiebeln und Sahne	€ 4,80
213.	House-Brot mit Knoblauchbutter	€ 1,80
214.	Sourcreme 4	€ 2,50
215.	Kräuterbutter	€ 2,50

Saucen

301.	Pfeffer-Rahmsoße	€ 3,00
302.	Champignon-Rahmsoße	€ 3,80
303.	Dill-Rahmsoße	€ 3,80
304.	Weißweinssoße	€ 4,00
305.	Sauce Hollandaise	€ 4,00

Dessert

Bitte schauen Sie in unsere Eiskarte
oder fragen Sie das Servicepersonal nach aktuellen Saisonangeboten