

Das gibt es nur in unserem Haus

„ Das preussische Goulasch „ (Fleischbrocken in dunkler Stachelbeersoße)

In Wurzelwerk aus der Region wird schieres Rindfleisch in großen Stücken (Brocken) mehrfach angeschmort und mit Wein gelöscht. Sodann werden verschiedene Gewürze, wie sie zu Zeiten

Friedrich des Großen in den Küchen

Verwendung fanden hinzugegeben und das Ganze wird im Ofenrohr geschmort. *Als dann wird das Wurzelwerk entnommen mit Ausnahme der* Karotten und unter Zugabe von Stachelbeeren wird nun das Ganze noch einmal kurz geschmort.

Am Ende, so es denn dem Koch gelang, haben wir ein feines, mürbes „Goulasch“, zu dem wir Kartoffelklöße reichen. Nach all dem Aufwand berechnen wir Ihnen für diese einzigartige

Gaumenfreude

Euro 19,90

Wir wünschen einen guten Appetit

K,I,3,9

Suppen –Vorspeisen

„Gemüse – Soljanka“

eine süß-saure Suppe mit Rote Bete, viel buntem Gemüse, saurer Sahne und Zitrone, I,j
5,30

Bruschetta“ fedda ruscia“

geröstetes Weißbrot mit Olivenöl und Knoblauch, belegt mit frischen marinierten Zwiebeln und Tomatenwürfeln, A
5,90

Ziegenkäse

auf geröstetem Baguette ,
gratiniert mit Honig und Walnusskrokant, A
7,90

Würzfleisch

hausgemacht
Ragout von Putenfilet und Schweinerücken in einer Weißweinsoße mit Champignon, mit Gouda im Ofen Gratiniert, j
7,90

Salatarrangements

mit unserem Hausdressing :
(Zitronen – Oliven Vinaigrette) m

kleiner Salat

mit verschiedenen frischen Blattsalaten, Tomaten, Paprika, Gurken und Croutons
4,90

Großer Salat

mit verschiedenen frischen Blattsalaten, Tomaten, Paprika, Gurken und Croutons
9,90

Kombiniert mit:

- Frischen hausgemachten Hähnchenbruststreifen in einer Kokos- Panade kross gebacken
15,60

-mit Thunfisch
14,70

-Original

Bulgarischem Schafskäse,
14,80

Vegetarisch / Vegan/ Pasta

„Gemüse – Soljanka“

eine süß-saure Suppe mit Rote Bete, viel buntem Gemüse und Zitrone, i,j
5,30

Kürbis-Curry Vegan

Hausgemachtes Curry vom Hokaido – Kürbis mit Karottenscheiben, roten Zwiebeln
Frühlingszwiebeln in einer samtigen Cocos-Currysoße dazu reichen wir im Ofen gebackene Rosmarin-Kartoffeln
14,90

Pasta

Spaghetti werden mit frischen Champignons, jungen Zwiebeln, Kirschtomaten, Knoblauch und Chili, in einem aromatischen Sud geschwenkt. Das Ganze, mit Zitrone angenehm gesäuert, mit leichter Schärfe, und natürlich mit gehobelttem Parmesan serviert A,j
14,90

Fisch

Zander –Filet

Der Zander hat alles, was unserem steigenden Bedürfnis nach wertvoller und zugleich leichter Kost entgegenkommt.

Was liegt da näher, als einmal unseren Zander zu genießen, Sie ernähren sich bewusster und tun auch viel für Ihre Fitness!

Wir servieren Ihnen, unseren Zander nach „Müllerin Art“ mit einer „ Senf- Soße“ frischem Gurkensalat und Rosmarin-kartoffeln aus der Pfanne A, B,

- annähernd Grätenfrei –

19,90

Speisen aus Deutschland und der Region

Eier in Senf- Soße

Vier halbe gekochte Eier in hausgemachter Senf- Soße mit Kartoffelstampf
10,90

Potsdamer „Schwarze“

eine Hausspezialität
kross gebackene Blutwurst an unseren beliebten süß-sauren Zwiebel-Kartoffeln und Bautzener Senf A, I, m, 9, 1, n,
17,30

Steak au four

Rückensteak vom Landschwein plattiert, im Ofenrohr mit Würzfleisch, Gouda und Parmesan gratiniert.
Serviert an grünen Buttererbsen, und Kartoffelkroketten j, m,
19,80

Kalb`s - Leber nach Potsdamer Art

eine Hausspezialität (gibt es so nur hier bei uns)
gebratene Leber vom Kalb serviert mit frischen kross gebackenen Zwiebeln und Babyapfel und Quetschkartoffeln j, A,
19,90

„Potsdamer Schnitzel“

Plattierter Schweinerücken, paniert und kross gebraten, mit Senf-Soße, Kroketten und kleinem Salatbukett, A, m, j,
17,70

Rinder-Roulade

hausgemacht
mit eigener Soße, Apfel-Rotkohl und Kartoffelklößen A, I, m, o, 1, 9
18,90

Rinderfilet ala Strindberg

plattiertes Rinderfilet in einer Hülle aus Ei, Senf und fein gehackten Zwiebeln, in der Pfanne gebraten, dazu reichen wir feine Buttererbsen und Kartoffelkroketten, m, f, A, j,
21,60

Montag bis Freitag

von 12.00 Uhr bis 15.00 Uhr

Haben wir für Sie ein Mittagsangebot vorbereitet.

Bitte fragen Sie nach.

Steak´s

Filet - Mignon

vom Südamerikanischen Weiderind
dieses Steak wird aus der Mitte des Filets geschnitten, dort hat das Filet seine höchste Qualität und zeichnet sich durch eine feine Faserung aus mit einer sehr angenehmen Struktur. Wir servieren es mit einer herzhaften Pfeffersoße mit grünem Pfeffer Karottenspalten, Broccoli und Rosmarin - Drillingen aus der Pfanne
28,80

Entrecote oder auch Rib-Eye-Steak

Das Entrecote (zwischen den Rippen) stammt aus der hohen Rippe des Rinds. In den USA wird es als Rib-Eye-Steak bezeichnet, was sich vom markanten Fettkern in der Mitte des Steaks ableitet. Das Entrecot kommt stets ohne Knochen und hat eine deutlich stärkere Marmorierung im Vergleich zum Rinderfilet. In der Mitte befindet sich ein Fettkern (das Auge). Das Entrecote ist daher besonders saftig und zart und bringt sehr viel Eigengeschmack mit. Wir servieren es mit hausgemachter Pfeffersoße mit grünen Pfefferkörnern, Karottenspalten, Broccoli und Rosmarin - Drillingen aus der Pfanne

24,40

vom Duroc-Schwein

zur Unterstützung des Geschmacks lassen wir einen Teil des Knochens am Fleisch und würzen es mit Knoblauch Rosmarin und Thymian wir servieren es mit einer herzhaften Pfeffersoße mit grünem Pfeffer, Karottenspalten, Broccoli und Rosmarin - Drillingen aus der Pfanne
22,90

Das Duroc-Schwein ist eine Schweinerasse aus den USA. Die Ursprünge dieser alten Rasse liegen im Dunkeln. Um 1800 herum entwickelten sich Populationen roter Schweine im Nordosten der USA. Das moderne Duroc-Schwein entstand ca. 1830 aus Kreuzungen von Roten Jersey-Schweinen aus New Jersey und diesen alten Durocs aus New York.

Leider nicht immer vorrätig. Wenn Sie jedoch ein Steak vom Schwein haben möchten, servieren wir ihnen, gern ein Steak vom Landschwein. Zum Preis von 18,90 € Fragen Sie unsere Mitarbeiter

Desserts

„Tartuffo-Bianco“

Halbgefrorenes aus Kaffee- und Zabaione-creme mit Baiserstücken auf einem Himbeerspiegel
6,80

Schokoladensoufflé^{j,f,a}

Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern serviert mit Vanillesauce und Früchtebouquet
7,80

Waffeln

Wir machen unsere Waffeln selbst ohne künstliche Geschmacksverstärker oder anderer Zusatzstoffe. Frisch gebacken direkt auf den Tisch. So bieten wir Ihnen diese Waffeln in folgenden Variationen A,f.

Waffel Natur mit Puderzucker 4,50

Waffel mit Vanilleeis und Puderzucker 6,50

Waffel mit heißen Kirschen 6,50

Waffel mit heißen Kirschen und Vanilleeis 8,50

Waffel mit Apfelmus 6,00

Waffel mit Apfelmus und Vanilleeis 8,00

Waffel mit Blaubeeren 6,90

Waffel mit Blaubeeren und Vanilleeis 8,90

Eiskarte

Eiskaffee

geeister Kaffee mit Vanilleeis, frischer Schlagsahne und Schokoladensoße

6,20 €

Milchshakes

Vanille- oder Schoko-Eis, mit frischer Milch

5,50 €

Eisbecher

Kindereisbecher

je eine Kugel Vanille – und Schokoladeneis, mit bunten Smarties und Schlagsahne

6,20 €

Gemischter Eisbecher

je eine Kugel Vanille-Erdbeer- und Schokoladeneis und Schokoladensoße

6,00 €

Gemischter Eisbecher

je eine Kugel Vanille-Erdbeer- und Schokoladeneis, frische Schlagsahne und Schokoladensoße

8,00 €

„Schwarzwaldbecher“

drei Kugeln Vanilleeis, Sauerkirschen, Kirschwasser mit Schlagsahne und Schokoladensoße

9,90 €

Heidelbeer - Becher

drei Kugeln Vanilleeis, Heidelbeeren, frische Sahne und Schokoladensoße.

8,90 €

„Schwedenbecher“

drei Kugeln Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör, frische Schlagsahne und Schokoladensoße

9,90 €

„Nussknacker“

drei Kugeln Haselnusseis, Eierlikör, Schlagsahne, Walnüsse, Haselnusskrokant, Schokoladensoße

9,90 €

Krokant-Becher

zwei Kugeln Vanilleeis und eine Kugel Schokoladeneis, Eierlikör, Schlagsahne Schokoladensoße und Haselnusskrokant

9,90 €

Hausgemachte Limo`s^{0,3l}

Monin-Sirup 1, frische Zitrone und Crushice
aufgefüllt mit Ginger Ale in den Geschmacksrichtungen:

| | |
|--------------|--------|
| Erdbeer | 3,90 € |
| Maracuja | 3,90 € |
| Cranberry | 3,90 € |
| Holunder | 3,90 € |
| Cocos | 3,90 € |
| Wassermelone | 3,90 € |
| Waldmeister | 3,90 € |
| Basilikum | 3,90 € |
| Gurke | 3,90 € |

Crodino – Mint

Den unbeschreiblich guten Geschmack verdankt CRODINO dem traditionellen Extrakt aus einem Mix von Aufgüssen aus verschiedenen Destillierten Kräutern, Pflanzen und Wurzeln. Süße sowie bittere Orangenfruchtstückchen, welche explizit ausgewählt werden, und das Quellwasser, der Lisiel Quelle bilden die aromatische natürliche Basis für CRODINO. CRODINO wird 6 Monate Zeit gegeben, um sein typisches Aroma zu entwickeln. Crodino unter Zugabe von frischer Minze und Zitrone mit Giger Ale gemischt ergibt ein außergewöhnliches Erfrischungsgetränk ,8
5,60 €

Aperitif

| | |
|-------------------------------|--------|
| Sherry medium 5,0 cl | 5,00 € |
| Sherry golden, Liebl.o 5,0 cl | 5,00 € |
| Sherry fino 5,0 cl | 5,00 € |
| Martini bianco 5,0 cl | 5,00 € |
| Martini rosso 5,0 cl | 5,00 € |
| Campari 5,0 cl | 5,00 € |

Longdrinks

Alle Longdrinks mit 4,0 cl Spirituose

| | |
|----------------------|--------|
| Campari-Orange 0,2 | 6,50 € |
| Weinbrand-Cola 0,2 l | 6,50 € |
| Wodka -Cola 0,2 l | 7,00 € |
| Wodka -Lemon 0,2 l | 7,00 € |
| Wodka -Orange 0,2 l | 7,50 € |
| Whisky-Cola 0,2 l | 7,00 € |
| Bacardi-Cola 0,2 l | 7,00€ |
| Bacardi-Orange 0,2 | 7,50 € |
| Gin-Tonic 0,2 l | 7,00 € |
| Cuba-Libre 0,2 l | 7,00 € |

Aperol-Spritz

4,0 cl Aperol, 6,0 cl Prosecco,
spritziges Soda, Orangenscheibe 6,60 €

Cocktails

“eiskalte Berlinerin”

(mit ganz wenig Alkohol)Berliner Weiße
mit Schuß und Vanilleeis 5,50 €

Caipirinha

(erfrischend)
Cachaca, Rohrzucker, Limette 7,00 €

Mojito

(erfrischend, süß und sauer)
Weißer Rum, Limettensaft, Rohrzuckersirup,
Rohrzucker, Minzblätter, Sodawasser 7,50 €

Pina Colada

(cremig, süß und Fruchtig)
Weißer Rum, Coconutsirup, Ananas, Sahne 8,50

Watermelon Men

(erfrischend, Fruchtig)
Wodka, Melonensirup, Grenadiersirup,
Limettensirup, Orangensaft 8,50 €

Alkoholfreie Cocktails

Caipirinha

(erfrischend)
Ginger Ale, Limetten,
Rohrzucker 5,50 €

Loft – Limo

(exotisch erfrischend)
Limetten, Zitrone, Maracujasirup,
Holundersirup, Minze, Ginger Ale 6,50 €

Werte Gäste, sofern Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte bei unserem Servicepersonal. Selbstverständlich geben wir Ihnen genaue Auskünfte über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.
Kenzeichnung Inhaltsstoffe
A= Weizen, b= Roggen, c= Gerste, d= Hafer, e= Krebstiere, f= Eier, g= Fisch, h= Erdnüsse, i= Sojabohnen, j= Milch, k= Mandeln, l= Sellerie, m= Senf, n= Sesam, o= Schwefel p= Sulfite, q= Lupinen, r= Weichtiere, 1= Konservierungsstoffe, 3= Farbstoffe, 4= Geschmacksverstärker, 5= Nitrat, 6= Phosphat, 7= Koffein, 8=Chinin, 9=Antioxidationsmittel, 12= Chininhaltig

Traditionell

ab dem 11.11.2018

Die Dithmarscher Gans

Es gibt gute Gründe, warum Dithmarscher Gänse

etwas teurer sind:

Diese Gänse werden seit 1960 nach den Grundsätzen der Bäuerlichen Freilandhaltung gezüchtet und gemästet. Das bedeutet, diese Tiere bewegen sich sehr viel draußen an der frischen Luft, fressen Gräser und Kräuter von den Weiden, erhalten nur bei zusätzlichem Bedarf eine besonders hochwertige Zufütterung (gentechnikfrei). Sie werden nach bewährten, traditionellen Methoden geschlachtet und ausschließlich im Trockenrumpf-Verfahren nach der Schlachtung von ihren Federn befreit.

All dies ist die beste Grundlage für den außerordentlich guten Geschmack dieser Gänse. Unser Lieferant ist zertifiziert nach den neuesten Standards für sichere Lebensmittelproduktion und für die Einhaltung von Tierschutzvorgaben

wir haben für Sie
von der Dithmarscher Gans
die Keulen als Confit
zubereitet und im Ofen
knusprig gebacken.

wir servieren diese

mit einer Bratpfelsoße,
Grünkohl oder Apfelrotkohl
und Kartoffelklößen

28,00

des weiteren
bieten wir Ihnen

von der konventionellen
Mastgans

die Keulen ebenfalls als Confit
zubereitet und im Ofen
knusprig gebacken.
mit einer Bratpfelsoße,
Grünkohl oder Apfelrotkohl
und Kartoffelklößen an.

24,80

Unsere Gänsekeulen haben ein Rohgewicht von ca. 600 Gramm