

Suppen und Vorspeisen

1. Fischsuppe

*Fischsuppe mit Flusskrebsschwänzen, Lachs, Zander,
Lauch und Tomaten* (B, C, D, E, I, J, G, 1, 2)

€ 7,90



2. Oberneulander Hochzeitsuppe

*reichhaltige Hühnersuppe mit Spargelstückchen,
Eierstich und Hackbällchen* (A, D, E, I)

€ 6,50



3. Schafskäse im Brig-Teig

auf buntem Blattsalat mit Balsamicodressing und Feigensenf (A, I, J, D, L)

€ 9,90



4. Hausgebeizter Graved Lachs

an Kartoffelpuffer mit Crème Fraîche und handgeriebenem Meerrettich (D, G, L)

€ 8,90 klein

€ 10,90 groß

Bunte Salate und andere Kleinigkeiten

5. Salat mit Rinderfiletstreifen

*Bunte Blattsalate mit Cherrytomaten, Parmesan
und Balsamico-Vinaigrette (A, D, L)*

€ 15,90



6. Salat mit Hähnchenbrust

*verschiedene Blattsalate mit saftiger Hähnchenbrust,
frischen Früchten und leichtem Balsamico Dressing (A, L)*

€ 13,90



7. Hausgemachte Tortellini

gefüllt mit Spinat und Ricotta in einer feinen Tomatensauce (A, I, J, G)

€ 8,90 klein

€ 12,90 groß



8. Camembert Duett

1 Camembert, mit reichlich Preiselbeeren und knackiger Salatbeilage (A, D, L, I)

€ 9,90

Rustikales aus unserer Region

9. Roastbeef kalt

mit hausgemachter Remoulade, Salatgarnitur und Bratkartoffeln (A, D, G, L)

€ 16,90



10. Knipp

kross gebraten, mit Gewürzgurke und Apfelmus und Bratkartoffeln (I, G, 3)

€ 11,90



11. Schinkensülze

mit hausgemachter Remoulade, Bratkartoffeln und Zwiebelringen (A, D, I, G, L, 2)

€ 11,90



12. Zwiebelmett

mit frischen Zwiebeln, Salatgarnitur und Schwarzbrot (A, D, E, I, G, L, 1, 2, 3)

€ 6,90 klein

€ 8,90 groß

Schnitzel

*14. Schnitzel „Herman Post“
saftig paniertes Schnitzel vom Schwein mit
einem kleinen bunten Salat (A, D, I, L)*

€ 15,90



*15. Schnitzel „Holsteiner Art“
Schweineschnitzel mit zwei Spiegeleiern
und einem kleinen bunten Salat (A, D, I, L)*

€ 16,90



*16. Wiener Schnitzel
paniertes Schnitzel vom Kalb mit
lauwarmen Kartoffel-Gurken-Salat (A, D, I, L)*

€ 19,90



Wählen Sie Ihre Beilage:

*Petersilienkartoffeln (G), Kartoffelgratin (D, G), Bratkartoffeln (G, 2),
Folienkartoffel (D, G), Kartoffelpüree (D), Spätzle (A, I), Klöße (A, I, G)
oder Steakhouse Pommes (G)*

Hiesiges Wild

20. Rehsteak

*aus der Keule im Speckmantel mit Wildrahmsauce
und grünen Bohnen* (D, E, G)

€ 19,90



21. Braten von der Wildschweinkeule

mit gebratenen Kräutersaitlingen (D, E, G)

€ 19,90



22. Reh schnitzel

*zwei Schnitzel vom Reh in einer Haselnusschülle gebraten,
mit Wildrahmsauce und Salat mit Apfelspalten* (A, D, E, G, K)

€ 19,90



Wählen Sie Ihre Beilage:

Petersilienkartoffeln (G), *Kartoffelgratin* (D, G), *Bratkartoffeln* (G, 2),
Folienkartoffel (D, G), *Kartoffelpüree* (D), *Spätzle* (A, I), *Klöße* (A, I, G)
oder Steakhouse Pommes (G)

Flammkuchen frisch aus dem Ofen

30. Elsässer Art

mit Speckwürfeln, Zwiebeln und Schmand (D, I, 2)

€ 9,90



31. Graved Lachs

mit hausgebeiztem Graved Lachs, Dill und Schmand (B, D, I)

€ 9,90



32. Vegetarisch

mit Paprika, Ruccola, Cherrytomaten und Schmand (D, I)

€ 9,50

Steaks

40. Steakpfanne „Herman Post“

*Medaillons vom Schwein, Rind und Hähnchen mit Champignons,
Zwiebeln und Kräuterbutter*

€ 19,90

41. Oberneuland Teller

drei Schweinmedaillons mit mediterranem Gemüse (E, G)

€ 19,90

42. Argentinisches Rumpsteak (250g)

mit Kräuterbutter und einem kleinen Salat (A, L)

€ 21,90

43. Argentinisches Rumpsteak (250g)

mit Champignons, Zwiebeln und Pfeffersauce (E, G)

€ 23,90

44. Rinderfilet (200g)

mit Kräuterbutter und kleinem Salat (A, L)

€ 24,90

45. Rinderfilet (200g)

mit Champignons, Zwiebeln und Pfeffersauce (E, G)

€ 25,90

Wählen Sie Ihre Beilage:

Petersilienkartoffeln (G), Kartoffelgratin (D, G), Bratkartoffeln (G, 2),

Folienkartoffel (D, G), Kartoffelpüree (D), Spätzle (A, I), Klöße (A, I, G)

oder Steakhouse Pommes (G)

Aus dem Meer

*50. Scholle „Finkenwerder Art“
in Butter gebraten mit knusprigem Speck, Buttersauce
und buntem Salat (A, B, D, I, L)
€ 17,90*

*51. Matjesfilet „Hausfrauen Art“
zwei Doppelfilets mit Hausfrauensauce (A, B, C, D, E, G, I, L)
€ 14,90*

*52. Lachsfilet
mit Vanillekarotten auf Apfel-Senf-Sauce (B, D, L)
€ 18,90*

*53. Zander
auf der Haut gebraten mit Zuckerschoten und Hummersauce (B, C, D, I, G, 1, 2)
€ 18,90*

*54. Oberneulander Garnelenpfanne
Garnelen in Weißwein-Sahne-Sauce, dazu bunter Salat (A, C, D, L)
€ 19,90*

*55. Riesengarnelen
5 Riesengarnelen mit Knoblauch und Paprika,
Folienkartoffel und Salat (A, C, D, L)
€ 26,90*

*Wählen Sie Ihre Beilage:
Petersilienkartoffeln (G), Kartoffelgratin (D, G), Bratkartoffeln (G, 2),
Folienkartoffel (D, G), Kartoffelpüree (D), Spätzle (A, I), Klöße (A, I, G)
oder Steakhouse Pommes (G)*

Für die kleinen Gäste

60. Penne

kurze Nudeln in Tomatensauce (A, D, I)

€ 4,90



61. Fischstäbchen

gold paniert, mit Pommes Frites (A, B, D, G, I)

€ 6,50



62. Nuggets

vom Geflügel mit Pommes Frites (A, D, I, L)

€ 6,50



63. Kleines Schnitzel

vom Schwein mit Pommes Frites (A, D, I)

€ 7,00



64. Hamburger

Hamburger mit Steakhouse Pommes und Salatgarnitur (A, D, F, G, I, L)

€ 9,90

Dessert

70. *Mango Panna Cotta*

fruchtiges Sahnedessert mit Erdbeer-Sauce (D)

€ 6,90



71. *Crème Brûlée*

karamellisierte Creme (A, D)

€ 6,90



72. *Eistraum*

eine Kugel Vanille- und Schokoladeneis mit Eierlikör und Sahne (A, D)

€ 6,90



73. *Eiswolke*

zwei Kugeln Vanilleeis mit Amaretto und Sahne (A, D)

€ 6,90



74. *Schokoladenküchlein*

mit flüssigem Kern und Orangen Mascarpone Creme (A, D, I)

€ 6,90

Getränke

Biere vom Faß

100. König Pilsener	0,2	€ 2,40
101. König Pilsener	0,3	€ 3,20
102. Haake Beck Pils	0,2	€ 2,40
103. Haake Beck Pils	0,3	€ 3,20
104. Kräusen	0,3	€ 3,40
105. Kräusen	0,4	€ 4,40
106. Erdinger Hefe	0,3	€ 3,70
107. Erdinger Hefe	0,5	€ 4,70

Flaschenbiere

110. Erdinger Dunkel, Kristall, Alkoholfrei	0,5	€ 4,70
111. Beck's Alkoholfrei	0,33	€ 3,20
112. Beck's Green Lemon	0,33	€ 3,20
113. Vita Malz	0,33	€ 3,00

Alkoholfreie Getränke

120. Fönissteiner Classic, Medium, Naturell	0,25	€ 2,20
121. Fönissteiner Classic, Medium, Naturell	0,75	€ 5,90
122. Coca-Cola 1,8	0,2	€ 2,20
123. Coca-Cola 1,8	0,4	€ 4,00
124. Coca-Cola Zero 1,8,9,10	0,2	€ 2,20
125. Coca-Cola Zero 1,8,9,10	0,4	€ 4,00
126. Fanta 1,3	0,2	€ 2,20
127. Fanta 1,3	0,4	€ 4,00
128. Sprite	0,2	€ 2,20
129. Sprite	0,4	€ 4,00
130. Spezi 1,3,8	0,2	€ 2,20
131. Spezi 1,3,8	0,4	€ 4,00
132. Vilsa Apfel-Schorle	0,2	€ 2,20

133. Vilsa Apfel-Schorle	0,4	€ 4,00
134. Schweppes Tonic, Bitter Lemon ³ , Ginger Ale ¹	0,2	€ 2,50
135. Apfelsaft	0,2	€ 2,50
136. Orangensaft	0,2	€ 2,50
137. KiBa	0,2	€ 2,50
138. Mangosaftschorle	0,2	€ 2,50
139. Mangosaftschorle	0,4	€ 4,50

1 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmittel, 10 mit einer Phenylalaninquelle

Aperitifs

140. Campari ¹	5cl	€ 3,50
141. Campari Soda/Orange	0,2	€ 5,00
142. Martini Bianco, Dry, Rosso, D'Oro	5cl	€ 4,90
143. Sherry Cream, Dry, Medium	5cl	€ 4,50
144. Prosecco	0,1	€ 4,50
145. Prosecco Aperol ¹	0,2	€ 6,50

Nach dem Essen

150. Mackenstedter Korn 32%	2 cl	€ 2,50
151. Nonino Grappa Chardonnay 41%	2 cl	€ 6,00
152. Fürst Bismark 38%	2 cl	€ 3,00
153. Branda Grappa Piemontese Riserva 42%	2 cl	€ 5,50
154. Korn mit Pflaume	2 cl	€ 3,00
155. Andrea da Ponte Vecchia Grappa di Prosecco 42%	2 cl	€ 4,50
156. Juli 42%	2 cl	€ 3,00
157. Andrea da Ponte Uve Bianche 38%	2 cl	€ 4,50
158. Linie 41,5%	2 cl	€ 3,00
159. Sambuca Moulinari 40%	2 cl	€ 3,00
160. Malteser 40%	2 cl	€ 3,00
161. Bommerlunder 38%	2 cl	€ 3,00
162. Baileys 17%	2 cl	€ 3,50
163. Bommerlunder mit Pflaume 40%	2 cl	€ 3,50

164. Calvados 40%	2 cl	€ 4,00
165. Steinhäger 38%	2 cl	€ 2,50
166. Asbach 38%	2 cl	€ 3,50
167. Absolut Vodka 40%	2 cl	€ 3,00
168. Remy Martin 40%	2 cl	€ 5,00

Für den Magen

170. Jägermeister 35%	2 cl	€ 3,00
171. Framboise 20%	2 cl	€ 4,50
172. Fernet Branca 39%, Menta 38%	2 cl	€ 2,50
173. Williams Birne 40%	2 cl	€ 4,50
174. Obstler 38%	2 cl	€ 4,50
175. Kirschwasser 42%	2 cl	€ 4,50
176. Kümmerling 35%	2 cl	€ 2,50
177. Underberg 44%	2 cl	€ 2,50
178. Ramazotti 30%	4 cl	€ 4,50
179. Averna 29%	4 cl	€ 4,50

Kaffee-Spezialitäten



Tee-Spezialitäten

190. Fasse Kaffee	€ 2,50	200. Schwarzer Tee Glas	€ 2,50
191. Kännchen Kaffee	€ 3,50	201. Kännchen	€ 3,50
192. Café Crema	€ 2,50	202. Grüner Tee Glas	€ 2,50
193. Milchkaffee	€ 3,00	203. Kännchen	€ 3,50
194. Cappuccino	€ 2,50	204. Rooibos Tee Glas	€ 2,50
195. Espresso	€ 2,20	205. Kännchen	€ 3,50
196. doppelter Espresso	€ 3,50	206. Pfefferminztee Glas	€ 2,50
197. Espresso Macchiato	€ 2,40	207. Kännchen	€ 3,50
198. Latte Macchiato	€ 3,50		

Offene Weine

Weißwein

220. Sauvignon Blanc vom Fass frisch, trocken Weingut Serena/Veneto	0,2	€ 5,90
221. Hacienda Chardonnay trocken, fruchtig, leicht, Röstaromen, feine Blüten Kalifornien	0,2 0,75	€ 6,50 € 23,90
222. Markus Molitor Riesling frisch, aromatisch, trocken Weingut Markus Molitor	0,2 0,75	€ 6,50 € 23,90
223. Franz Künstler Riesling trocken, herzhaft und anregend Weingut Künstler/Rheingau	0,2 1,00	€ 6,90 € 29,90
224. Reichsrat von Buhl Grauburgunder sortentypisch, leicht schmelzig, elegant Weingut Reichsrat von Buhl/Pfalz	0,2 0,75	€ 6,90 € 24,90

Rosé

225. Torraccia Rosé, Frankreich trocken	0,2 0,75	€ 7,90 € 29,90
226. Oberrotweiler Spätburgunder Rosé feinherb	0,2 0,75	€ 5,90 € 17,90
227. Künstler Spätburgunder Rosé trocken	0,2 0,75	€ 7,90 € 29,90

Rotweine

<i>230. Merlot del Veneto vom Fass</i>	<i>0,2</i>	<i>€ 5,90</i>
<i>vollmundig, würzig, feine Frucht</i>		
<i>Weingut Serena/Veneto</i>		
<i>231. Cycles Gladiator Cabernet Sauvignon</i>	<i>0,2</i>	<i>€ 8,90</i>
<i>trocken, intensiv, in Eichenfässern gelagert</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 32,90</i>
<i>Weingut D E J A V/Californien</i>		
<i>232. Hahn Pinot Noir</i>	<i>0,2</i>	<i>€ 8,90</i>
<i>vollmundig, trocken, harmonisch, fruchtig</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 32,90</i>
<i>Weingut Hahn/Californien</i>		
<i>233. Hahn GSM Grenache, Syrah, Cuvee</i>		
<i>Moorwedre` Californien</i>	<i>0,2</i>	<i>€ 8,90</i>
<i>vollmundig, kräftig, fruchtig</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 32,90</i>
<i>Weingut Hahn/Californien</i>		
<i>234. Marques de Alicante Tempranillo Barrique</i>	<i>0,2</i>	<i>€ 6,90</i>
<i>fruchtig, gehaltvoll, dezente Holznoten</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 24,90</i>
<i>Weingut Bocopa, D. O. Alicante/Spanien</i>		

Legende der Zusatzstoffe

A	=	Eier
B	=	Fisch
C	=	Krebstiere
D	=	Milch
E	=	Sellerie
F	=	Sesam
G	=	Schwefeldioxid und Sulfite
H	=	Erdnüsse
I	=	Glutenhaltiges Getreide
J	=	Lupine
K	=	Schalenfrüchte
L	=	Senf
M	=	Sojabohnen
N	=	Weichtiere
1	=	Farbstoff
2	=	Konservierungsstoffe
3	=	Geschmacksverstärker