

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)

€ 9,90 klein

€ 11,90 groß

Bunte Salate und andere Kleinigkeiten

5. Salat mit Rinderfiletstreifen

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

€ 17,90



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)

€ 17,90



10. Knipp

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

€ 12,90



11. Schinkensülze

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

€ 12,90



12. Zwiebelmett

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

€ 7,90 klein

€ 9,90 groß

Schnitzel

14. Schnitzel „Herman Post“

*saftig paniertes Schnitzel vom Schwein mit
einem kleinen bunten Salat (A, D, I, L)*

€ 16,90



15. Schnitzel „Holsteiner Art“

*Schweineschnitzel mit zwei Spiegeleiern
und einem kleinen bunten Salat (A, D, I, L)*

€ 17,90



16. Wiener Schnitzel

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

€ 21,90



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)*

€ 22,90



21. Braten von der Wildschweinkeule

mit gebratenen Kräutersaitlingen (D, E, G)

€ 20,90



22. Rehschnitzel

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

€ 20,90



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)

€ 10,90



31. Graved Lachs

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

€ 10,90



32. Vegetarisch

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

€ 9,90

Steaks

40. Steakpfanne „Herman Post“

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

€ 21,90

41. Oberneuland Teller

drei Schweinmedaillons mit mediterranem Gemüse (E, G)

€ 21,90

42. Argentinisches Rumpsteak (250g)

mit Kräuterbutter und einem kleinen Salat (A, L)

€ 23,90

43. Argentinisches Rumpsteak (250g)

mit Champignons, Zwiebeln und Pfeffersauce (E, G)

€ 25,90

44. Rinderfilet (200g)

mit Kräuterbutter und kleinem Salat (A, L)

€ 26,90

45. Rinderfilet (200g)

mit Champignons, Zwiebeln und Pfeffersauce (E, G)

€ 27,90

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)*

€ 18,90

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)

€ 19,90

53. Zander

auf der Haut gebraten mit Zuckerschoten und Hummersauce (B, C, D, I, G, 1, 2)

€ 19,90

54. Oberneulander Garnelenpfanne

Garnelen in Weißwein-Sahne-Sauce, dazu bunter Salat (A, C, D, L)

€ 21,90

55. Riesengarnelen

5 Riesengarnelen mit Knoblauch und Paprika,

Folienkartoffel und Salat (A, C, D, L)

€ 27,90

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)

€ 7,90



64. Hamburger

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

€ 12,90

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	€ 3,70
2000. König Pilsener	0,4	€ 4,70
102. Haake Beck Pils	0,2	€ 2,40
103. Haake Beck Pils	0,3	€ 3,70
2100. Haake Beck Pils	0,4	€ 4,70
104. Kräusen	0,3	€ 3,40
105. Kräusen	0,4	€ 4,80
106. Erdinger Hefe	0,3	€ 3,90
107. Erdinger Hefe	0,5	€ 4,90

Flaschenbiere

110. Erdinger Dunkel, Kristall, Alkoholfrei	0,5	€ 4,90
111. Beck's Alkoholfrei	0,33	€ 3,50
112. Beck's Green Lemon	0,33	€ 3,50
113. Vita Malz	0,33	€ 3,50

Alkoholfreie Getränke

120. Fönnissteiner Classic, Medium, Naturell	0,25	€ 2,40
121. Fönnissteiner Classic, Medium, Naturell	0,75	€ 5,90
122. Coca-Cola ^{1,8}	0,2	€ 2,40
123. Coca-Cola ^{1,8}	0,4	€ 4,40
124. Coca-Cola Zero ^{1,8,9,10}	0,2	€ 2,40
125. Coca-Cola Zero ^{1,8,9,10}	0,4	€ 4,40
126. Fanta ^{1,3}	0,2	€ 2,40
127. Fanta ^{1,3}	0,4	€ 4,40
128. Sprite	0,2	€ 2,40
129. Sprite	0,4	€ 4,40
130. Spezi ^{1,3,8}	0,2	€ 2,40
131. Spezi ^{1,3,8}	0,4	€ 4,40
132. Vilsa Apfel-Schorle	0,2	€ 2,40

133. Vilsa Apfel-Schorle	0,4	€ 4,40
134. Schweppes Tonic, Bitter Lemon 3, Ginger Ale 1	0,2	€ 2,90
135. Apfelsaft	0,2	€ 2,90
136. Orangensaft	0,2	€ 2,90
137. KiBa	0,2	€ 3,00
138. Mangosaftschorle	0,2	€ 2,90
139. Mangosaftschorle	0,4	€ 4,70

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

Aperitifs

140. Campari 1	5cl	€ 4,50
141. Campari Soda/Orange	0,2	€ 6,50
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. Jubi 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	€ 6,50
221. Hacienda Chardonnay trocken, fruchtig, leicht, Röstaromen, feine Blüten Kalifornien	0,2 0,75	€ 6,90 € 25,90
223. Franz Künstler Riesling trocken, herzhaft und anregend Weingut Künstler/Rheingau	0,2 1,00	€ 6,50 € 32,90
224. Reichsrat von Buhl Grauburgunder sortentypisch, leicht schmelzig, elegant Weingut Reichsrat von Buhl/Pfalz	0,2 0,75	€ 6,90 € 25,90
1410. Ca dei Frati frisch und vollmundig Lugana, Italien	0,2 0,75	€ 8,90 € 32,90
1510. Dr. Bassermann-Jordan Grauburgunder trocken und fruchtig Pfalz	0,2 0,75	€ 6,90 € 25,90
1610. Botschafter Wein, Dr. Koehler Grauburgunder trocken, vollmundig Rheinhessen	0,2 0,75	€ 6,90 € 25,90

Von jeder Flasche gehen 2 € an die Stiftung AVS & friends e.V.

Rosé

1710. <i>Minuty Cotes De Provence, Frankreich</i>	0,2	€ 8,90
<i>trocken, fruchtig, leicht</i>	0,75	€ 32,90
225. <i>Torraccia Rosé, Frankreich</i>	0,2	€ 8,90
<i>trocken</i>	0,75	€ 32,90
226. <i>Oberrotweiler Spätburgunder Rosé</i>	0,2	€ 6,50
<i>feinherb</i>	0,75	€ 19,90
227. <i>Künstler Spätburgunder Rosé</i>	0,2	€ 7,90
<i>trocken</i>	0,75	€ 29,90

Rotweine

230. <i>Merlot del Veneto vom Fass</i>	0,2	€ 6,50
<i>vollmundig, würzig, feine Frucht</i>		
<i>Weingut Serena/Veneto</i>		
231. <i>Cycles Gladiator Cabernet Sauvignon</i>	0,2	€ 8,90
<i>trocken, intensiv, in Eichenfässern gelagert</i>	0,75	€ 32,90
<i>Weingut D E J A V/Californien</i>		
232. <i>Hahn Pinot Noir</i>	0,2	€ 8,90
<i>vollmundig, trocken, harmonisch, fruchtig</i>	0,75	€ 32,90
<i>Weingut Hahn/Californien</i>		
233. <i>Hahn GSM Grenache, Syrah, Cuvee</i>		
<i>Moourwedre` Californien</i>	0,2	€ 8,90
<i>vollmundig, kräftig, fruchtig</i>	0,75	€ 32,90
<i>Weingut Hahn/Californien</i>		
234. <i>Marques de Alicante Tempranillo Barrique</i>	0,2	€ 6,90
<i>fruchtig, gehaltvoll, dezente Holznoten</i>	0,75	€ 24,90
<i>Weingut Bocopa, D. O. Alicante/Spanien</i>		

<i>1810. Botschafter Wein, Dr. Koehler Cuveé</i>	<i>0,2</i>	<i>€ 6,50</i>
<i>trocken</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 24,00</i>
<i>Rheinhessen</i>		
<i>Von jeder Flasche gehen 2 € an die Stiftung AVS & friends e.V.</i>		

<i>1910. Il Passo Primitivo</i>	<i>0,2</i>	<i>€ 6,90</i>
<i>trocken, vollmundig</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 25,90</i>
<i>Puglia, Italien</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