

Vorspeisen

“ Elsässer Schneckenpfanne “ mit Knoblauchbutter und Stangenbrot <i>Snails with garlic-butter and bread</i>	5,50 €
Tomate Mozzarella mit Basilikumdressing und Baguette <i>Tomatoes with mozzarella, dressing with herbs and bread</i>	6,50 €
Salateller gemischter Salat mit Amerikandressing <i>Mixed salad with American dressing</i>	3,50€

Suppen

Hamburger Pfeffersuppe würzig, pikant <i>Peppersoup „Hamburg“spicy, well-seasoned</i>	3,50 €
Rinderkraftbrühe mit Fleischklößchen und Gemüse <i>Beef broth with meat dumplings and vegetables</i>	3,30 €
Krabbensuppe “ Stavanger “ Rahmsuppe mit Tiefseekrabben, feinen Erbsen und Cognac verfeinert <i>A delicious cream soup with shrimps and green peas, flavoured with Cognac</i>	3,70 €
Tomatencremesuppe mit Crôutons und Rosmarinsahne <i>Tomato cream soup with croutons and a rosemary-cream</i>	3,30 €

Für jeden Gaumen etwas

Deftiges Bauernfrühstück “ Krümmeler Hof “ knusprige Bratkartoffeln, Rührei, gewürfelter Schinken, Gewürzgurke <i>Omelette with fried potatoes, scrambled eggs, smoked ham and pickled cucumber</i>	8,80 €
Sauerfleisch “ Holsteiner Art “ hausgemachtes Sauerfleisch vom Schweinenacken mit Zwiebelringen garniert und dazu servieren wir knusprige Bratkartoffeln <i>Home-made jellied meat from the neck of pork, onions, served with fried potatoes</i>	8,80 €

Salatplatte “ Maryland “ 8,80 €
gebratene Putenbrust auf Blattsalat, Radicchio, Eisbergsalat,
Tomaten, Gurken, Mais, Ei, Amerikandressing und Baguette
*Fried turkey breast on leaf salad, radicchio salad, green salad, tomatoes,
cucumber, sweet corn and egg, with American dressing and baguette*

Großer Salat “ Nizza “ 8,50 €
mit Thunfisch, Eisbergsalat, Blattsalaten, Zwiebelringen,
Tomaten, Gurken, Oliven, Amerikandressing und Baguette
*Big salad with tuna, green salad, leaf salad, onions, tomatoes,
cucumber, olives, Americandressing and baguette*

Toast “ Hawaii “ 7,50 €
zwei Scheiben Toast mit gekochtem Schinken, Ananas, mit Käse überbacken
Two slices of toast with cooked ham and pineapple, au gratin with cheese

Fleisch- und Pfannengerichte

“ Mixed Grill “ 14,80 €
drei Médaillons von Schwein, Rind und Pute, mit Bratkartoffeln serviert,
dazu Grillwürstchen, Kräuterbutter und Salatgarnitur
*Three steaks from beef, pork and turkey ,served with fried potatoes,
grilled sausage, butter with herbs, side salad*

Rumpsteak “ Gaucho “ 15,50 €
mit frischen Champignons und Zwiebeln dazu Bratkartoffeln, gemischter Salat
Rump-steak with fresh mushrooms, onions, fried potatoes and mixed salad

Großes Rumpsteak nach “ Art des Hauses “ 16,90 €
ein gutes Stück vom Rinderrücken (250 g) mit Folienkartoffel
und Sourcream, Knoblauchbaguette und gemischtem Salat
*Rump-steak 250 g, a large piece of beef with baked potato,
Sour cream and garlic bread, mixed salad*

Pute “ Art des Hauses “ 14,80 €
Gebratenes Putensteak (180 g) mit Folienkartoffel
und Sourcream, Knoblauchbaguette und gemischtem Salat
Fried turkey steak with baked potato, sour cream, garlic bread, mixed salad

Schweinerückensteak “ Försterin Art “ 14,50 €
gebraten mit frischen Champignons und Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salat
Fried Steak of pork with fresh mushrooms and onions, fried potatoes, side salad

Schweineschnitzel “ Wiener Art “ 12,80 €
ein saftiges Stück vom Schweinerücken, mit Gemüse und Petersilienkartoffeln
Cutlet of pork served with vegetables and potatoes

Schweineschnitzel “ Cordon Bleu “ 13,50 €
mit Schinken und Käse gefüllt, hausgemacht, dazu Pommes frites und Salat
Cutlet of pork filled with cooked ham and cheese, served with french fries, side salad

Geschnetzeltes “ Züricher Art “ 15,80 €
Geschnetzeltes Schweinefilet in Rahmsauce, mit frischen Champignons,
feinen Erbsen und dazu Schweizer Rösti
Pork filet goulash in a cream sauce, with fresh mushrooms, green peas, potato cakes

Filetspitzen “ a la Mexiko “ 17,80 €
eine feurige Spezialität in der Pfanne serviert, mit Mais, Paprika, Perlzwiebeln
und einem Schuss Tequila abgeschmeckt, dazu körniger Reis
*Pieces of filet steak, spicy speciality, served in a pan, sweet corn,
red pepper, onions, seasoned with Tequila, served with rice*

Wildgerichte

Hirschgulasch “ Diana “ 14,50 €
in Wachholderrahmsauce, mit Apfelrotkohl, Preiselbeeren und Kartoffelkroketten
Venison goulash in a sauce of juniper, with red cabbage, cranberries, potato croquettes

Hirschkeulenbraten “ Halali “ 16,80 €
an Wachholderrahmsauce mit Pilzen, gefüllte Birne, serviert mit
Prinzeßbohnen im Speckmantel und Herzoginkartoffeln
*Roast leg of venison, with a sauce of juniper with mushrooms,
served with filled pear, french beans in bacon and potato croquettes*

Wildbratenplatte “ Hubertus “ 18,50 €
Zarter Wildschwein- und Hirschkeulenbraten an Preiselbeerrotweinsauce
mit Pfifferlingen, Gemüseauswahl, gefüllter Pfirsich und Kroketten
*Tender roast wild boar and roasted leg of venison in a sauce of cranberries and
red wine, served with mushrooms, vegetables, filled peach and potato croquettes*

Fischspezialitäten

- Friesischer Matjes “ Deichgraf “** 9,80 €
zwei milde Matjesfilets an einer Sauerrahmtunke mit Apfelscheiben,
Zwiebelringen und Gurkenstückchen, dazu Petersilienkartoffeln
*Two fillets of herring with a sauce of cold cream, slices of apple,
onions and cucumber, served with parsley potatoes*
- Lachs und Nudeln** 12,20 €
grüne Nudeln mit gebratenem Lachs und leckere Sauce, gemischter Salat
Green noodles with salmon, cream sauce and mixed salad
- Schollenfilet** 11,50 €
Paniertes Schollenfilet mit Remouladensauce, Salzkartoffeln und Salatbeilage
Breaded fillet of plaice with mayonnaise and herbs, served with potatoes, side salad
- Seezungenröllchen “ Graf Luckner “** 16,80 €
Pochierte Atlantikseezunge an einer feinen Krebsrahmsauce
im Curryreisrand serviert und Eisbergsalat mit Zitronenrahm
*Poached sole roulades from the Atlantic ocean with crayfish cream sauce,
served with curry - rice and green salad with lemon cream*
- Forelle “ Müllerin “** 14,50 €
gebratene Forelle, mit frischen Champignons,
dazu Petersilienkartoffeln und Eisbergsalat mit Zitronenrahm
*Trout, fried in butter, served with fresh mushrooms
potatoes, and green salad with lemon cream*
- Forelle “ Blau “** 14,50 €
mit Sahnemeerrettich, zerlassener Butter, Salzkartoffeln und gemischter Salat
Boiled trout with horse radish cream, melted butter, potatoes and mixed salad
- “ Störtebeckers Piratenplatte “** pro Person 17,90 €
Diese Spezialität servieren wir ab 2 Personen.
Frisches Zanderfilet, Fjordlachs und Steinbeißerfilet zart gebraten, mit einer feinen
Krebsrahmsauce und zerlassener Butter serviert, dazu Kroketten und Curryreis
*This speciality will be served for 2 or more persons. per person 17,90 €
Fresh, fried fillets of pike-perch, fiord-salmon and loach served with
crayfish cream sauce, melted butter, curry - rice and potato croquettes*
- Steinbeißerfilet “ Lord Nelson “** 15,50 €
Gebratenes Steinbeißerfilet mit Tomate concassées und Champignons in einer
Sahnesauce serviert, dazu Petersilienkartoffeln und Eisbergsalat mit Zitronenrahm
*Fried fillet of loach with diced, cooked tomatoes and mushrooms
served in a cream sauce with potatoes and green salad with lemon cream*

Vegetarische Gerichte

Gebackene Champignons mit Remouladensauce und gemischtem Salat <i>Baked mushrooms with mayonnaise and herbs, mixed salad</i>	8,50 €
Nudelomelette “ Napoli “ mit Tomatensauce und Salatbeilage <i>Omelette with noodles served with tomato sauce and side salad</i>	8,90 €
Grüne Nudeln mit Basilikum- Sahnesauce und gemischtem Salat <i>green noodles with a cream sauce and mixed salad</i>	8,50 €
Folienkartoffel mit Sourcream, gebratenen Pilzen mit Zwiebeln und Salatbeilage <i>Baked Potato served with sour cream, fried mushrooms, onions, side salad</i>	7,50 €
Champignonomelette mit frischen Champignons, Salzkartoffeln und Salatbeilage <i>Omelette with mushrooms, served with potatoes and side salad</i>	8,50 €
Camembert “Perpignam “ Gebackener Camembert hausgemacht, mit Preiselbeeren, frittierter Petersilie, dazu Salatbeilage, Toast und Butter <i>Baked home-made camembert with cranberries and fried parsley, served with side salad, toast and butter</i>	7,50 €

Desserts und Eis

Gebackene Apfelringe mit Zimt und Zucker, eine Kugel Vanilleeis und Sahne <i>Baked slices of apple with cinnamon, sugar and vanilla ice-cream</i>	4,90 €
Hamburger Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahnetupfen <i>Red fruit jelly with vanilla ice-cream and whipped cream</i>	4,20 €
Büsumer Auster Windbeutel mit Vanilleeis, Früchten und Schlagsahne <i>Cream puff with vanilla ice-cream, fruits and whipped cream</i>	4,20 €
Vanille mit Schuß Zwei Kugeln Vanilleeis mit Eierlikör oder Baileys <i>Two balls of vanilla ice-cream with advokaat or baileys</i>	3,80 €

Früchtebecher	4,70 €
Erdbeer- und Vanilleeiscreme mit Früchten garniert, Schlagsahne <i>Strawberry and vanilla ice-cream, garnished with fruits, whipped cream</i>	
Nussknacker	4,80 €
Zwei Kugeln Walnußeis mit feinen Walnußstückchen, eine Kugel Schokoladeneis mit Sahne und Eierlikör <i>Two balls of walnut ice-cream with pieces of walnuts, one ball of Chocolate ice-cream, whipped cream and advokaat</i>	
Schwarzwaldbecher	4,80 €
Vanille - und Schokoladeneis, Sauerkirschen, Sahne und Kirschwasser <i>Vanilla and chocolate ice-cream, morello cherry, whipped cream, kirschwasser</i>	
Bananensplitt	4,50 €
Eine frische Banane halbiert, zwei Kugeln Vanilleeis mit Schokoladensauce, Sahne und Mandelsplitter <i>A fresh banana with two balls of vanilla ice-cream, chocolate sauce, whipped cream and pieces of almonds</i>	
Birne Helene	4,50 €
Vanilleeis auf einer halbierten Birne, Sahne, Schokosauce, Mandelsplitter <i>A pear on vanilla ice-cream, whipped cream, chocolate sauce, pieces of almonds</i>	
Eis und Heiß	4,90 €
Vanilleeis wahlweise mit heißen Himbeeren oder Rumkirschen, Schlagsahne <i>Vanilla ice-cream with hot raspberries or cherries in rum, whipped cream</i>	
Kindereis Zwei Kugeln mit Sahne, bunt dekoriert	2,30 €
<i>Children's ice, two balls of ice-cream with whipped cream, especially garnished</i>	
Gemischtes Eis drei Kugeln nach Wahl	3,30 €
<i>Three balls of ice-cream to choose</i>	
Gemischtes Eis mit Sahne	3,90 €
<i>Three balls of ice-cream to choose with whipped cream</i>	
Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne	3,80 €
<i>Iced coffee with vanilla ice-cream and whipped cream</i>	
Eisschokolade mit Vanilleeis und Sahne	3,80 €
<i>Iced chocolate with vanilla ice-cream and whipped cream</i>	

Wir verwenden Eiscreme in den Sorten: Vanille, Erdbeere, Walnuß, Schokolade
We offer following ice-creams: Vanilla, strawberry, walnut, chocolat

Alle Preise sind inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung

Heiße Getränke

Kaffee, Tasse	1,80 €	Cappuccino	2,50 €
Kaffee, Kännchen	3,50 €	Milchkaffee	2,50 €
Schokolade, Becher	2,50 €	Espresso	1,90 €
Schokolade, Becher / Sahne	2,80 €	Doppelter Espresso	3,50 €
Tee, Glas	1,80 €		
Tee, Kännchen	3,50 €		

Alkoholfreie Getränke

Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,2 l	1,80 €	Bitter Lemon	0,2 l	2,00 €
Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,4 l	3,20 €	Tonic Water	0,2 l	2,00 €
Coca Cola light	0,2 l	1,80 €	Ginger Ale	0,2 l	2,00 €
Bismarck Mineralwasser	0,25 l	2,00 €	Apfelschorle	0,2 l	1,80 €
Bismarck Mineralwasser	0,75 l	5,10 €	Apfelschorle	0,4 l	3,20 €
Staatlich Fachingen	0,25 l	2,00 €	Malzbier	0,33 l	2,30 €

Säfte

Apfelsaft	0,2 l	2,00 €	Granini Kirsche	0,2 l	2,00 €
Orangensaft	0,2 l	2,00 €	Granini Banane	0,2 l	2,00 €
Tomatensaft	0,2 l	2,00 €	Kiba	0,2 l	2,00 €
Kiba	0,4 l	3,80 €			

Biere frisch vom Fass

Fürstenberg	0,3 l	2,50 €	Zlatopramen	0,3 l	2,50 €
Fürstenberg	0,5 l	3,80 €	Zlatopramen	0,5 l	3,80 €
Alsterwasser	0,3 l	2,40 €	Duckstein	0,3 l	2,70 €
Alsterwasser	0,5 l	3,70 €	Duckstein	0,5 l	3,95 €

Flaschenbiere

Jever	0,33 l	2,30 €	Hefeweizen Meisel's		
Jever Alkoholfrei	0,33 l	2,30 €	hell oder dunkel	0,5 l	3,50 €

Offene Weine

Weißwein	0,2 l	0,5 l	Rotwein	0,2 l	0,5 l
Weinschorle	3,30 €		Rotweinschorle	3,30 €	
Edelzwicker, herb	4,20 €	9,80 €	Dornfelder, trocken	4,20 €	9,80 €
Mosel, fruchtig	3,80 €	9,20 €	Blauer Zweigelt, trocken	4,20 €	9,80 €
Rheinhessen, lieblich	3,80 €	9,20 €	Portugieser, lieblich	4,20 €	9,80 €
Grüner Veltliner, frisch	4,20 €	9,80 €			
Roséwein	0,2 l	0,5 l			
Weißherbst, halbtrocken	4,20 €	9,80 €			

Aperitif

Hauscocktail " Sunshine	5,00 €	Martini dry, bianco 5 cl	3,50 €
Sherry dry/ medium/cream 5 cl	3,00 €	Campari mit Orangensaft	4,50 €

Sekt

Piccolo	0,2 l	4,80 €	Fl. Sekt Hausmarke 0,75 l
Glas Sekt, trocken		3,40 €	trocken oder halbtrocken
			19,50 €

Longdrinks

Bacardi Cola	4,80 €	Gin Tonic	4,80 €
Rum Cola	4,80 €	Gin Lemon	4,80 €
Whiskey Cola	4,80 €	Wodka Lemon	4,80 €

Spirituosen

Korn 32 %	2 cl	1,80 €	Malteser Aquavit	2 cl	2,10 €
Geesthachter Kümmel	2 cl	2,00 €	Jubiläums Aquavit	2 cl	2,30 €
Wodka	2 cl	2,30 €	Linie	2 cl	2,40 €
Grappa	2cl	2,30 €	Williams Birne	2 cl	2,40 €
Ouzo	2 cl	2,00 €	Kirschwasser	2 cl	2,40 €
Remy Martin	2 cl	2,60 €	Jägermeister	2 cl	2,00 €
Asbach Uralt	2 cl	2,10 €	Underberg	2 cl	2,20 €
Ballentines	2 cl	2,40 €	Gammel Dansk	2 cl	2,20 €
Rum	2 cl	2,00 €	Fernet Menta / Branca	2 cl	2,20 €
Sambuca	2 cl	2,00 €	Roter Genever	2 cl	1,80 €
Ramazotti	4cl	3,40 €	Baileys	4cl	3,40 €