

Suppen

<i>Klare Fleischbrühe mit Ei</i>	3,10 €
<i>Loccumer Hochzeitssuppe</i>	4,00 €
<i>Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen</i>	4,00 €
<i>Französische Senfsuppe mit Sahnehäubchen</i>	4,00 €

Vorspeisen

<i>Kleiner Salatteller der Saison</i>	3,60 €
<i>Gebackener Weichkäse nach Feta Art mit pikanter Chilisoße, Peperoni, Zwiebeln und Toast und Butter</i>	8,20 €
<i>Gratiniertes Ragout von Hühnerbrust und Broccoli im Reisrand</i>	7,75 €
<i>Störtebeckertoast (Shrimps mit Käse überbacken), Salatbeilage</i>	9,50 €
<i>Steinhuder Rauchaal mit Rührei auf Toast</i>	9,40 €
<i>Räucher-Lachs mit Salatbuket, Sahnemeerrettich und Berner Röstli</i>	10,25 €

Eierspeisen

<i>Drei Spiegeleier mit Bratkartoffeln und Salatteller</i>	6,70 €
<i>Rührei mit Schinken ², Bratkartoffeln und Salatteller</i>	8,60 €
<i>Bauernomelette ² mit gemischtem Salatteller</i>	8,90 €

Gerichte vom Schwein

<i>Deutsches Beefsteak mit Zwiebeln, Erbsen- und Möhrengemüse und Bratkartoffeln</i>	10,20 €
<i>Paniertes Schnitzel mit Bratkartoffeln und Salatteller</i>	10,50 €
<i>Paniertes Schnitzel nach Jägerart mit Salatteller und Bratkartoffeln</i>	12,20 €
<i>Schweinemedallions auf Champignonrahmsauce mit pommes frites und gemischtem Salatteller</i>	16,90 €
<i>Schweinegeschnetzeltes in pikanter Curryrahmsauce mit Salatteller und Butterreis</i>	14,25 €

Zusatzstoffe: 2=Konservierungsmittel

Gegrilltes vom Rind

*Pfeffersteak (Kluftsteak in grüner Pfeffersauce)
mit Salatteller und Bratkartoffeln* 14,60 €

*Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter,
pommes frites und Butterbohnen* 16,90 €

*Rumpsteak mit Tomaten und Käsesauce überbacken,
Salatteller und Bratkartoffeln* 17,40 €

*Filetsteak mit Zwiebeln, Salatteller
und Bratkartoffeln* 21,00 €

*Filetsteak mit frischen Champignons,
Salatteller und Bratkartoffeln* 21,50 €

*Verehrter Gast, unsere Rindersteaks werden alle
medium gegrillt. Sollten Sie Ihr Steak englisch
oder durchgebraten bevorzugen geben Sie Ihren
Wunsch bitte bei der Bestellung mit an!*

Fischgerichte

*Matjesvariation ^{2,4,5} mit Zwiebelringen,
Butterbohnen und Bratkartoffeln* 10,60 €

*Kutterscholle nach Finkenwerder Art
gebraten mit hausgemachtem Kartoffelsalat* 13,50 €

*Seemannsgarn (Edelfischfilets auf Gemüsebett gedünstet)
mit Kriebsschaumsoße, Butterreis und Blattsalat* 15,50 €
Zusatzstoffe: 2=Konservierungsmittel 4= Süßstoffe 5=Farbstoffe

Spezialitäten des Hauses

<i>Schlemmertost (kleines Schweinesteak mit Rührei, Champignons und Salatbeilage)</i>	9,60 €
<i>Gebratene Hähnchenleber mit Zwiebelringen, Salatteller und Bratkartoffeln</i>	11,50 €
<i>Senfsteak (Schweinenackensteak, in der Pfanne gebraten) mit Dijonsensauce, Salatteller und Bratkartoffeln</i>	11,75 €
<i>Zisterziensertopf (pochierte Hähnchenbrust mit Schinken und Chicorée in pikanter Soße überbacken, auf bunten Nudeln) Salatteller</i>	14,00 €
<i>Grillpfanne (verschiedene Steaks mit hausgemachter Kräuterbutter; Gemüse und Bratkartoffeln)</i>	14,90 €

Wildgerichte

<i>Wildgoulasch mit Pilzen und Preiselbeeren, Salatteller und Kartoffelbällchen</i>	13,75 €
<i>Wildpfanne nach Forstmeisterart (drei zarte Rehrückensteaks in Wachholderrahmsauce mit Pfifferlingen und gefüllter Williamsbirne) Broccoli und Kartoffelbällchen</i>	21,90 €

Zusatzstoffe: 2=Konservierungsmittel 4= Süßstoffe

Salatbar

Rohkostsalat mit Thunfisch und Shrimps, Joghurtdressing² und Röstbrot 9,90 €

Bunte Spiralnudeln in Champignonrahm mit frischen Salaten umlegt mit gebackenen Champignons und Röstbrot 8,20 €

Kalte Speisen

Strammer Max (Brot mit Würfelschinken³ und zwei Spiegeleiern) 6,90 €

Hausmacher Sülze^{2,4} mit Remouladensauce und Bratkartoffeln 8,60 €

Beefsteak Tatar (von frischem Rindfleisch) mit verschiedenen Brotsorten und Butter 14,25 €

Aus eigener Hausschlachtung

Brot mit Leberwurst oder Rotwurst^{2,4} je 4,50 €

Brot mit Mettwurst oder rohem Schinken² je 5,40 €

Brot mit Sülze und Remoulade^{2,4} 5,40 €

Schlachteplatte (von allem etwas) mit verschiedenen Brotsorten und Butter^{2,4} 9,30 €

Knipp (ein deftiger Wurstbrei in der Pfanne serviert) mit Gurke und Vollkornbrot 9,75 €

Beutelrotwurst in der Pfanne gebraten (eine Niedersächsische Spezialität) mit Zwiebel, Salatteller und Bratkartoffeln 9,90 €
Zusatzstoffe: 2=Konservierungsmittel 4= Süßstoffe

Und zum Mitnehmen!

<i>Dose Knipp ca. 800</i>	<i>4,30 €</i>
<i>Dose Rot- oder Leberwurst</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Dose Sülze oder Brägenwurst</i>	<i>4,00 €</i>

Inhaltstoffe siehe Etikett

Käse

<i>Brot mit Schnittkäse</i>	4,70 €
<i>Gebäckener Camembert mit Preiselbeeren, Toast und Butter</i>	6,50 €
<i>Gebäckener Weichkäse nach Feta Art mit pikanter Chilisoße, Peperoni, Zwiebeln, Toast und Butter</i>	8,20 €
<i>Gemischte Käseplatte mit Vollkornbrot und Butter</i>	8,20 €

Dessert

<i>Tagesdessert</i>	3,20 €
<i>Fürst- Pückler- Eis</i>	3,40 €
<i>Fürst- Pückler- Eis mit Schlagsahne</i>	4,10 €
<i>Fruchtbecher mit Schlagsahne</i>	5,20 €
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</i>	5,20 €

*Diese Eissorten sind nach alten
Rezepten hausgemacht*

*Verlangen Sie bitte auch unsere umfangreiche
Möwenpickeiskarte*

Kinderspeisekarte

(Zum ausmahlen und mitnehmen)

Schneewittchen

1 Spiegelei mit Erbsen und Möhren,
2 Röstis
42 Euro-Groschen

Saurierteller

3 gebratene Mettbällchen
mit Salat und pommes frites
55 Euro-Groschen

Max und Moritz

Kleines Schnitzel mit Erbsen und
Möhren, hausgemachten Kartoffelbällchen
55 Euro-Groschen

Nessi-Teller

Bunte Spiralnudeln in
Schinken-Sahne-Soße mit Blattsalat
50 Euro-Groschen

Pinoccio

Bockwurst mit pommes frites
42 Euro-Groschen

**Wenn Ihr möchtet, machen wir
Ketchup/Mayonnaise
gleich an Euren Teller!**

**Zum Abschluss reichen wir Euch
zu allen Kindergerichten
ein Dessert!**

