



## Suppen & Salate

Traditionelle Hühnersuppe mit Einlage	5,20
Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken -vegetarisch-	5,40
Tomatencremesuppe mit Sahnetupfer -vegetarisch-	5,20
Salatplatte mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	14,90
Salatplatte mit gebackenem Fetakäse -vegetarisch- jeweils Salatauswahl, gerösteter Sesam, Kräuterbaguette, Hausdressing	14,90

## Kleine Hauptgänge

Zwei kleine panierte Schweineschnitzel dazu geröstete Zwiebeln, Bratkartoffeln	11,90
Toast American - kleines Arg. Rumpsteak mit Champignons - Baconspeck , Sauce Bearnaise auf Vollkorntoast	14,90
Hawaii-Toast 3 Hähnchenfiletsteaks mit Käse & Ananas überbacken Preiselbeeren	11,90

## Deftige Regionalgerichte

Mit Eiern vom Geflügelhof Bültermann (Cappeln) aus Bodenhaltung

Bauernomelette mit Kartoffeln & Schinken dazu Cornichons	10,90
Bremer Knipp -kross gebraten- (Eine Spezialität aus Schweinefleisch, Zwiebeln und Hafergrütze) mit Bratkartoffeln, Cornichons & Spiegelei dazu Apfelmus	13,90
Schinkenbrot mit Spiegelei auf kernigem Schwarzbrot mit Salatgarnitur & Cornichons	10,90
Räucherlachsbrod mit Rührei auf kernigem Schwarzbrot mit Salatgarnitur & Cornichons	14,90



## Rumpsteaks 1<sup>st</sup> class vom Argentinischen Angus Rind / Steak á ca. 200gr.

Rumpsteak mit Kräuterbutter & Champignons 24,90  
Bratkartoffeln, Salatteller

"Gepfeffertes" Rumpsteak 24,90  
Pikante Pfeffersauce vom grünem Madagascar-Pfeffer,  
Steakhouse Pommes, Salatteller

## Bestes vom Grill & aus der Pfanne

Grillteller "HABERKAMP" 22,50  
Medaillons von Rind, Geflügel und Schwein, Grillspeck  
Kräuterbutter, Marktgemüse, Bratkartoffeln, Salatteller

3 Schweinefiletsteaks "Madagascar" 20,90  
in Pfeffersahnesauce, Marktgemüse, Steakhouse Pommes , Salatteller

"MEDAILLONTELLER" 19,90  
3 Schweinemedallions mit Champignons, Marktgemüse  
Sauce Bearnaise auf Bratkartoffeln

Hähnchen-Currygeschnetzeltes fruchtig-scharf 16,90  
gerösteter Sesam, Bio- Basmatireis, Curryrahmsauce

Rindergeschnetzeltes in Pfefferrahm 18,90  
mit Zwiebeln und Champignons,  
dazu Bio-Basmatireis

Cordon Bleu - gefülltes Schweineschnitzel - 19,90  
Sauce Bearnaise, Marktgemüse, Kroketten

Schnitzel Original mit Champignons, Bratkartoffeln 19,90  
Rahmsauce, Gurkensalat



## Fischgerichte

Zanderfilet "Provoncal" mit Kräuterbutter, Marktgemüse, Kartoffeln, Gurkensalat	20,90
Norway Lachs & Zander gebraten Sauce Bearnaise, Marktgemüse, Kartoffeln, Gurkensalat	23,50

## Vegetarische / Vegane Gerichte

Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken Tomatencremesuppe mit Sahnetupfer	5,40 5,20
Salatplatte mit gebackenem Feta-Schafskäse Salatmischung, gerösteter Sesam, Kräuterbaguette, Hausdressing	14,90
Kräuterpfannekuchen mit Champignons & Zwiebeln gefüllt, Sauce Bearnaise	11,90
Griechischer Feta-Schafskäse gebacken auf Tomaten-Knoblauchgemüse, Kräuterbaguette	14,90
Veganes Gemüse-Curry mit Kokosmilch Saisonales Gemüse in fruchtig-scharfer Sauce mit kleinen Frühlingsrollen, Bio-Basmatireis	14,90

### Wir sind ein bisschen mehr BIO

Wir verwenden in unser Küche nur  
BIO-MILCH, BIO-MEHL Typ 550 und BIO-Basmatireis  
natürlich sind alle anderen Produkte auch von aller bester Qualität  
nur ohne BIO-Siegel.