



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-	14,90
jeweils Salatauswahl, geröstete Cashewkerne, Kräuterbaguette, Hausdressing	

Kleine Hauptgänge

Zwei kleine panierte Schweineschnitzel dazu geröstete Zwiebeln, Bratkartoffeln	12,90
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 1st 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

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

Vegetarische / Vegane Gerichte

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