



## Suppen & Salate

Traditionelle Hühnersuppe mit Einlage	4,90
Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken -vegetarisch-	4,90
Tomatencremesuppe mit Sahnetupfer -vegetarisch-	4,90

Salatplatte mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	13,50
Salatplatte mit gebackenem Fetakäse -vegetarisch- jeweils Salatauswahl, gerösteter Sesam, Kräuterbaguette, Hausdressing	14,50

## Kleine Hauptgänge

Zwei kleine panierte Schweineschnitzel dazu geröstete Zwiebeln, Bratkartoffeln	11,50
---	-------

Toast American - kleines Arg. Rumpsteak mit Champignons - Baconspeck , Sauce Bearnaise auf Vollkorntoast	13,90
---	-------

Hawaii-Toast 3 Putenfiletsteaks mit Käse & Ananas überbacken Preiselbeeren	11,00
--	-------

## Deftige Regionalgerichte

Mit Eiern vom Geflügelhof Bültermann (Cappeln) aus Bodenhaltung

Bauernomelette mit Kartoffeln & Schinken dazu Cornichons	9,90
--	------

Bremer Knipp -kross gebraten- (Eine Spezialität aus Schweinefleisch, Zwiebeln und Hafergrütze) mit Bratkartoffeln, Rote Beete, Cornichons, Spiegelei	11,50
--	-------

Schinkenbrot mit Spiegelei auf kernigem Schwarzbrot mit Salatgarnitur & Cornichons	10,00
---	-------

Räucherlachsbrod mit Rührei auf kernigem Schwarzbrot mit Salatgarnitur & Cornichons	12,90
--	-------



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

Rumpsteak mit Kräuterbutter & Champignons 23,50  
Bratkartoffeln, Salatteller

"Gepfeffertes" Rumpsteak 22,50  
Pikante Pfeffersauce vom grünem Madagascar-Pfeffer,  
Steakhouse Pommes, Salatteller

## Bestes vom Grill & aus der Pfanne

Grillteller "HABERKAMP" 21,00  
Medaillons von Rind, Pute und Schwein, Grillspeck  
Kräuterbutter, Marktgemüse, Bratkartoffeln, Salatteller

3 Schweinefiletsteaks "Madagascar" 18,90  
in Pfeffersahnesauce, Marktgemüse, Steakhouse Pommes , Salatteller

"MEDAILLONTELLER" 18,90  
3 Schweinemedallions mit Champignons, Marktgemüse  
Sauce Bearnaise auf Bratkartoffeln

Puten-Currygeschnetzeltes fruchtig-scharf 16,00  
gerösteter Sesam, Bio- Basmatireis, Curryrahmsauce

Rindergeschnetzeltes in Pfefferrahm 17,90  
mit Zwiebeln und Champignons,  
dazu Bio-Basmatireis

Cordon Bleu - gefülltes Schweineschnitzel - 18,50  
Sauce Bearnaise, Marktgemüse, Kroketten

Schnitzel Original mit Champignons, Bratkartoffeln 17,90  
Rahmsauce, Salatteller



## Fischgerichte

<b>Zanderfilet "Provoncal"</b>	<b>18,90</b>
mit Kräuterbutter, Marktgemüse, Kartoffeln, Salatteller	
<b>Norway Lachs &amp; Zander gebraten</b>	<b>21,00</b>
Sauce Bearnaise, Marktgemüse, Kartoffeln, Salatteller	

## Vegetarische Gerichte

<b>Französische Zwiebelsuppe</b> mit Käse überbacken	<b>4,90</b>
<b>Tomatencremesuppe</b> mit Sahnetupfer	<b>4,90</b>
<b>Salatplatte mit gebackenem Feta-Schafskäse</b>	<b>14,50</b>
Salatmischung, gerösteter Sesam, Kräuterbaguette, Hausdressing	
<b>Kräuterpfannekuchen</b>	<b>11,90</b>
mit Champignons & Zwiebeln gefüllt, Sauce Bearnaise	
<b>Griechischer Feta-Schafskäse gebacken</b>	<b>13,90</b>
auf Tomaten-Knoblauchgemüse, Kräuterbaguette	
<b>Junges Gemüse in Curryrahm</b>	<b>12,90</b>
mit kleinen Frühlingsrollen, Bio-Basmatireis	