



## Vorspeisen:

### *Kleiner gemischter Salat*

Rohkostsalate der Saison, feinwürzig angerichtet. **Portion: € 6,90**

### *Überbackener Camembert*

auf Brot mit Preiselbeergelee und frischem Obst. **Portion: € 10,60**

### *„Höhnersupp as bi Mudder“*

Hühnersuppe mit Fleischeinlage. **Portion: € 6,90**

- vegetarisch & vegan (ohne Sahne) -

### *Tomatencremesuppe*

mit Sahnehaube. **Portion: € 6,90**

### *Helgoländer Krabbensuppe*

Cremige Suppe mit frischen Krabben & Sahnehaube. **Portion: € 10,20**

Zu allen Suppen wird frisches Brot gereicht.



## Kleine Gerichte:

### *Bauernfrühstück*

Bratkartoffeln mit Speck, Rührei und Gewürzgurke. **Portion: € 14,50**

### *Brat- oder Currywurst* 1.) 2.) 3.) 4.)

mit Pommes frites oder Süßkartoffelsticks, Senf, Ketchup oder Mayonnaise.

**Bratwurst** (ca. 120 g.) **Portion: € 11,00**

**Currybockwurst** (ca. 180 g.) **Portion: € 13,80**

Aufpreis für Bratkartoffeln: € 1,50

### *Hacksteakburger vom Highlandrind*

 Biolandhof Dorn GbR, Nordleda

auf Brötchenhälfte mit Salat, gerösteten Zwiebeln, Steinchampignons und Käse überbacken. **Portion: € 18,80**

### *Süßkartoffel Burger*

 - vegetarisch & vegan (ohne Käse) -

auf Brötchenhälfte mit Salat, gerösteten Zwiebeln, Steinchampignons und Käse überbacken. **Portion: € 15,80**

### *Grosser gemischter Salatteller*

- vegetarisch & vegan (mit Balsamico-Dressing) -

Verschiedene Rohkost- und Blattsalate feinwürzig angerichtet. Wahlweise mit Joghurt- oder Balsamico-Dressing und frischem Brot. **Portion: € 13,90**


Wir empfehlen zusätzlich zum Salat dazu:

### *Phina-Putenbrustfiletstreifen,*

**Portion: € 5,95**

### *Geräucherte Forellenfilets,* **Portion: € 5,95**

**Fetakäse, Portion: € 4,00**

 Gemüse, Kartoffeln, Pommes frites, Süßkartoffelsticks, Käse, Eier, Quark, Joghurt, Zucker, Obst, Brot, Butter, Salate, Süßkartoffelburger, Hacksteakburger und vieles mehr sind aus **BIO**-logischem Anbau. **Phina Puten** haben viel Auslauf, eine verlängerte Aufzuchtsdauer und wachsen ganz ohne Antibiotika auf. Die Tiere erhalten Futter aus mindestens 50% Maisanteil, daher ist das Fleisch gelblich. Das Futter ist zu 100 % frei von Genen! Bei der Zucht wird neben der Fleischqualität besonders auf das Tierwohl geachtet.

Beim Currywurstgericht ist im Curryketchup folgendes enthalten: 1.) Säuerungsmittel: Citronensäure 2.) Verdickungsmittel: Tragant 3.) Säureregulator: Natriumlactat 4.) Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat




## Hauptgerichte:

### Rauchkatenteller

Rindersteak, Schweinelachs und Burgunderschinken vom Grill mit gerösteten Zwiebeln, Steinchampignons, hausgemachten Kartoffelecken und Rauchkatensauce mit rotem Pfeffer.


Portion: € 25,90

### Spare Ribs vom Grill, ca. 600 g.

 Vom Naturlandhof Bakenhus GmbH  
Mit Pommes frites oder Süßkartoffel-Sticks und Barbecuesauce. Portion: € 24,00

- vegetarisch & vegan -

### „Vegourmet - Teller“

 Kräuter-Tofu-Bratlinge mit Süßkartoffel-Sticks oder Pommes frites, frischen Steinchampignons und **vegan**: Toskana-Gemüse Relish oder **vegetarisch**: Rauchkatensauce mit rotem Pfeffer. Portion: € 19,00

### Gemüse zu den Gerichten extra:

Sauerkraut, Kaisergemüse oder geröstete Zwiebeln, Portion: € 4,50  
Steinchampignons, Portion: € 6,00



## Fleisch vom Grill

Verschiedene Fleischsorten nach Wahl vom Grill mit gerösteten Zwiebeln, Bratkartoffeln oder Pommes frites und Kräuterbutter.

Bitte wählen Sie:

Portion mit ca. 200 g. Fleisch:

**Schweinelachs Gericht:** € 20,80

 **Schweineschnitzel Gericht:** € 26,90

**Phina-Putenbrustfilet Gericht:** € 23,30

**Rindersteak Gericht:** € 26,90

**Filetsteak Gericht:** € 32,00

 **Highlander-Steak Gericht:** € 35,80

Kleine Portion mit ca. 100 g. Fleisch:

**Schweinelachs Gericht:** € 17,20

 **Schweineschnitzel Gericht:** € 20,50

**Phina-Putenbrustfilet Gericht:** € 18,80

**Rindersteak Gericht:** € 20,50

 **Highlander-Steak Gericht:** € 24,50

Auf Wunsch erhalten Sie das Schweinefleisch auch gerne paniert aus der Pfanne!

## Rauchspanferkel


ca. 400 g. Schweinefleisch

Burgunderschinken über dem offenen Feuer frisch geräuchert mit Sauerkraut, Salzkartoffeln und Bratensauce  
Gericht: € 27,00 Kleine Portion: € 23,00



### Saucen zu den Gerichten extra:

Rauchkatensauce mit rotem Pfeffer, Sauce Hollandaise oder Bratensauce.  
Portion: € 4,50

 Gemüse, Kartoffeln, Pommes frites, Süßkartoffelsticks, Obst, Kräuter-Tofu-Bratlinge, Chicken Chips, Brot, Butter, Milch, Quark, Joghurt, Zucker, Salz, Eier u. v. m. sind aus **BIO**-logischem Anbau. Das **Bio**-Schweineschnitzelfleisch & die Spare Ribs sind vom Naturlandhof Bakenhus GmbH, Großenkneten. Das Highlander-Rindfleisch und die Hacksteakburger sind vom **Bioland**-Hof Dorn aus Nordleda.

**Phina Puten** haben viel Auslauf, eine verlängerte Aufzuchtstdauer und wachsen ganz ohne Antibiotika auf. Die Tiere erhalten Futter aus mindestens 50% Maisanteil, daher ist das Fleisch gelblich. Das Futter ist zu 100 % frei von Genen! Bei der Zucht wird neben der Fleischqualität besonders auf das Tierwohl geachtet.

# Fischgerichte:

## Mai-Schollenfilets

In Butter gebraten auf Gemüsebett mit Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise

Portion: € 26,50

Kleine Portion: € 24,50

## Mai-Schollenfilets auf

## Finkenwerder Art

in Butter gebraten mit Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln und Speckbattersauce.

Gericht: € 25,00

Aufpreis für Bratkartoffeln: € 1,50

## Forelle

### Auf Feinschmecker Art

Filets in Butter gebraten mit Mandelplättchen, frischen Krabben, Salzkartoffeln, Battersauce oder Sauce Hollandaise

Portion: € 25,50

Kleine Portion ohne Krabben: € 23,00

## Forelle & Limandes

### Rauchkatenfischsteller

Forellen- und Limandesfilets in Butter gebraten auf Gemüsebett mit Mandelplättchen, Salzkartoffeln, Battersauce oder Sauce Hollandaise

Portion: € 25,90 Kleine Portion: € 23,90

## Limandes

Filets in Butter gebraten mit Kaisergemüse, Salzkartoffeln, Battersauce oder Sauce Hollandaise

Portion: € 26,00 Kleine Portion: € 24,00



## Rauchkatengedeck

### ◦ Vorspeise ◦

Hühnersuppe und gemischter Rohkostsalat

### ◦ Hauptgericht ◦

Vier verschiedene Sorten Fleisch vom Grill: Rindersteak, Phina-Putenbrustfilet, Schweinelachs und Burgunderschinken mit frischen Steinchampignons, Kaisergemüse, gerösteten Zwiebeln, hausgemachten Kartoffelecken oder Salzkartoffeln und Bratensauce

### ◦ Nachtisch ◦

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahnehaube oder gemischtes Eis mit Sahne


Vier-Gang-Menü Portion: € 49,00

Ohne Suppe und Nachtisch Portion: € 34,00

## Kindergerichte

Für Kinder bis 12 Jahre

## Schweinelachs oder Chicken Chips

Schweinelachs (vom Grill oder paniert) oder  Chicken Chips mit Kaisergemüse, Salzkartoffeln oder Pommes frites, Ketchup, Mayonnaise oder Bratensauce.

Portion: € 12,90

*Hein Mück* Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise. Portion: € 5,90





## Spargelgerichte von Mai - Juni

### Vorspeise:

#### Spargelcremesuppe

Mildwürzige Spargelcremesuppe mit einer Kräutersahnehaube.  
- vegetarisch & vegan (ohne Sahne) -  
Portion: € 7,90

#### Spargelcremesuppe mit Krabben

Mildwürzige Spargelcremesuppe mit Krabben und einer Kräutersahnehaube.  
Portion: € 10,20

### Hauptgerichte:


#### Spargelteller „Neptun“

Spargel mit Maischollen- & Forellenfilets in Butter gebraten, Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise.  
Portion: € 27,50

#### Spargelteller „Rauchkaten Art“

Spargel mit Schweinelachs vom Grill, geräuchertem & gekochtem Schinken, Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise.  
Portion: € 27,50

#### Spargel pur - vegetarisch & vegan -

Spargel mit Salzkartoffeln,  Kräuter-Tofu-Bratlinge und **vegan**: Bärlauch-Kräuter-Pesto (kalt) oder **vegetarisch**: Buttersauce oder Sauce Hollandaise.  
Portion: € 27,50

### Norddeutsches Spargelessen

Frischer Stangen-Spargel ca. 450 g. mit Salzkartoffeln, Buttersauce oder Sauce Hollandaise. Portion: € 22,50

#### Wahlweise dazu:

Mit Rühreiern, Portion: € 6,50

#### oder

Mit geräuchertem Schwarzwälder Schinken und Hinterkochschinken. Portion: € 7,00

#### oder

mit Schweinelachs vom Grill

Portion (ca. 200 g. Fleisch): € 10,70

Kleine Portion (ca. 100 g. Fleisch): € 6,80

#### oder

mit Phina-Putenbrustfilet vom Grill

Portion (ca. 200 g. Fleisch): € 13,80

Kleine Portion (ca. 100 g. Fleisch): € 7,70

#### oder

mit  Schweineschnitzel vom Grill

Portion (ca. 200 g. Fleisch): € 19,00

Kleine Portion (ca. 100 g. Fleisch): € 10,50

#### oder

mit Rindersteak vom Grill

Portion (ca. 200 g. Fleisch): € 19,00

Kleine Portion (ca. 100 g. Fleisch): € 10,50

#### oder

mit  Highlander-Steak vom Grill

Portion (ca. 200 g. Fleisch): € 22,00

Kleine Portion (ca. 100 g. Fleisch): € 12,50

*Schweinefleisch auf Wunsch auch gerne paniert.*

### Spargel zu den Gerichten extra:

Große Portion (ca. 450 g.): € 17,50

Kleine Portion (ca. 250 g.): € 10,50

**Für Gruppen ab 10 Personen haben wir für Sie spezielle Spargel- Angebote.**



# Heißgetränke

- Ohne Alkohol -

**Bio- Kaffee & Bio- Espresso von der Kaffeerösterei de koffieman aus Lilienthal**

## BOHNENKAFFEE

Tasse: € 2,50 Pott / Grosse Tasse / Pott: € 4,00  
Kännchen: € 5,00

**CAPPUCCINO** Tasse: € 3,50

**LATTE MACCHIATO** Grosses Glas: € 4,50

**MILCHKAFFEE „CAFÉ AU LAIT“**

Grosse Tasse: € 4,50

**ESPRESSO** Tasse: € 2,50

**DOPPELTER ESPRESSO** Tasse: € 4,80

 **Bio- Kakao COCAYA Classic Organic von J. J. Darboven**

**HEISSER KAKAO mit Bio- Vollmilch**

Grosse Tasse ohne Sahne: € 4,00

Grosse Tasse mit Sahne: € 4,50

**Bio- Tee von Eilles**

**KÄNNCHEN TEE auf Stövchen serviert, mit braunem Kandiszucker und auf Wunsch mit flüssiger Sahne.** Portion: € 5,80

### Lose Teesorten:

English Breakfast Tea Blatt, Darjeeling Imperial Second Flush Blatt, Baroness Grey Tea Blatt, Rooibos Pur (Rotbusch Tee), Früchte Natur (Früchtetee), Vervenia (Kräutertee), Wulu Cha Yantou Blatt (Grüner Tee), Darjeeling Green Blatt

**Bio- Tea Diamants**  **GLAS TEE** Portion: € 3,00

### Teesorten:

English Breakfast, Darjeeling Imperial Second Flush, Earl Grey, Früchte Natur (Früchtetee), Herbal Refresh (Kräutertee), Grüntee Jingshen.

## HOLUNDERGLÜHPUNSCH

**Bio- Fruchtsaft von Voelkel, gesüßt mit Apfeldicksaft und Honig.** Glas: € 4,00

- Mit Alkohol -

## FRIESISCHER PHARISÄER

Kaffee mit 2 cl Rum und Sahne. Portion: € 6,50

## RÜDESHEIMER KAFFEE

Kaffee mit 2 cl Asbach Uralt und Sahne.

Portion: € 6,90

## IRISH COFFEE

Mocca mit 2 cl Tullamore Dew Whisky, braunem Zucker und Sahne. Portion: € 7,00

 **Bio- Kakao COCAYA LUMBUMBA**

mit 2 cl Rum und Sahne. Portion: € 6,80

 **Bio- Kakao COCAYA ITALIENISCH**

mit 2 cl Amaretto und Sahne. Portion: € 6,90

## Dessert und

**diverse EISSPEZIALITÄTEN finden**

**Sie auf unserer Eiskarte.**

**Eine Auswahl selbstgebackener**

**KUCHEN & TORTEN**

**finden Sie in unserem Kuchenbuffet!**

Gern können Sie unser Angebot auch Außer Haus bekommen.



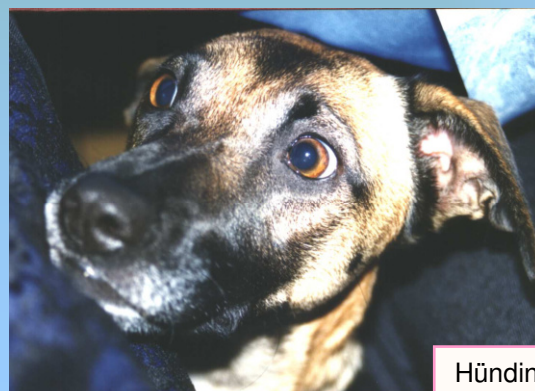
### Unsere Speisen- & Getränkelieferanten:

Lenes Bio-Backstube GmbH aus Bremen,  
Biolandhof Dorn GbR, Nordleda,  
Naturlandhof Bakenhus GmbH, Großenkneten  
Naturkost Kontor Bremen GmbH aus Bremen,  
Demeter Felderzeugnisse GmbH aus Alsbach,  
Rolf Nagel GmbH aus Versmold-Peckeloh,  
Wela-Trognitz aus Ludwigsstadt,  
Edelfisch Kontor vom Fischereihafen Bremerhaven,  
Kaffeerösterei de koffieman GmbH aus Lilienthal  
Eilles-Tee und J. J. Darboven aus Hamburg,  
Metro aus Debstedt / Langen,  
G. F. Ulex Nachfolger Spirituosen, Neuhaus (Oste),  
Lorenzen Spirituosen, Bremerhaven,  
Bio-Weingut Brühler Hof aus Volxheim.

Von April bis Ende Oktober  
**GEBURTSTAGSFEIER** oder  
**KLASSENAUSFLUG für Kinder:**

Für Kinder bis 12 Jahre

Mit **EISBECHER**, **MINIGOLFSPIEL**,  
**BRATWURST** oder **CHICKEN CHIPS**,  
**POMMES FRITES** „rot-weiss“ und  
**GETRÄNK** für € 19,90 pro Person.



Hündin „Lisa“

**„LUMPITELLER“ für den Vierbeiner,**  
damit Frauchen und Herrchen in Ruhe essen können!!!

Kleine Portion: € 4,00 Grosse Portion: € 5,00