

# UNSERE MINIS

## **TOMATENSUPPE** VEGAN

€ 7 mit frisch angerösteten Croutons

## **KLEINER SALAT VOM BUFFET** VEGETARISCH/VEGAN MÖGLICH

€ 7 selbst zusammengestellter Salatteller mit frischer Auswahl

## **SALATPLATTE VOM BUFFET** VEGETARISCH/VEGAN MÖGLICH

€ 16 selbst zusammengestellt mit frischer Auswahl und Herzbäcker-Brot

€ 23 zusätzlich mit Hähnchenbruststreifen serviert

## **SIEBEN GARNELEN**

€ 19 in pikanter Weißwein-Knoblauchsoße mit Ingwer-Chilli-Würze, getrockneten Tomatenstückchen und Herzbäcker-Brot

## **RÄUCHERLACHS MIT HAUSGEMACHTER HONIG-SENF-SOÙE**

€ 17 80g auf **drei** knusprigen Röstitalern

€ 21 120g auf **fünf** knusprigen Röstitalern

## **FISCH IM HERZBÄCKER-BRÖTCHEN**

GEFÜLLT MIT HAUSGEMACHTER REMOULADE, ZWIEBELN & FRISCHEM SALAT

€ 8 mit Matjesfilet rosé

€ 9 mit Räucherlachs

# VEGETARISCH & VEGAN

INKLUSIVE BEILAGENSALAT VOM BUFFET

MIT IHRER AUSWAHL VON FRISCH ANGEMACHTEN ODER KNACKIGEN SALATEN

## **OFENKARTOFFEL** VEGETARISCH

€ 17 mit haugemachtem Kräuterquark sowie buntem Gemüse aus der Wok-Pfanne

## **GNOCCHI** VEGETARISCH/ VEGAN MÖGLICH OHNE PARMESAN

€ 17 in Tomatensoße mit Knoblauch, gebackenem Rucola getrockneten Tomatenstückchen und Parmesan

## **GEMÜSEPFANNE** VEGETARISCH/ VEGAN MÖGLICH OHNE PARMESAN

€ 19 „aglio e olio“ Pasta in Olivenöl und Knoblauch geschwenkt mit buntem Gemüse aus der Wok-Pfanne und Parmesan

## **BRATKARTOFFELN** VEGETARISCH/ VEGAN MÖGLICH OHNE EI

€ 19 klassisch mit Zwiebeln angebraten dazu zwei Spiegeleier und buntes Gemüse aus der Wok-Pfanne

**GERN ERFÜLLEN WIR IHRE SONDERWÜNSCHE:**

€ 0,5	Heinz Tomatenketchup oder Delikates-Mayonnaise
€ 1,5	Spiegelei, hausgemachte Kräuterbutter oder Kräuterquark, Parmesan oder hausgemachte Remoulade
€ 2,5	frisch geschmorte Zwiebeln vom Grill
€ 3	Beilagenänderung zu Bratkartoffeln oder Ofenkartoffel
€ 5	buntes und knackiges Gemüse aus der Wok-Pfanne

## FLEISCHGERICHTE

INKLUSIVE BEILAGENSALAT VOM BUFFET

MIT IHRER AUSWAHL VON FRISCH ANGEMACHTEN ODER KNACKIGEN SALATEN

### **HAFFHUS-PLATTE 300G**

**€ 39** frisch vom Grill je ein Nordic-Flair-Steak von Schwein und Rind sowie Hähnchenbrustfilet mit hausgemachter Kräuterbutter, geschmorten Zwiebeln und buntem Gemüse aus der Wok-Pfanne sowie Steakhouse-Pommes, Kroketten und knusprigen Röstitalern

### **RUMPSTEAK NORDIC-FLAIR 250G**

**€ 35** Rumpsteak mit Gewürzen aus salzigem Seetang, Wacholder, Rosa-Beeren-Pfeffer, frischem Rosmarin und Kräuterbutter dazu eine Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark

### **HÄHNCHENBRUSTFILET TOSKANA 200G**

**€ 27** mit fruchtigen Gewürzen von Paprika, Kräutern und Pfeffer mit frischen Tomatenstückchen und Mozzarella überbacken dazu fein gestampftes Kartoffelpüree

### **HÄHNCHENBRUSTFILET ART DES HAUSES 200G**

**€ 27** gebraten mit Rosmarin, serviert auf buntem Wok-Pfannengemüse mit Tomatensoße, gebackenem Rucola und knusprigen Röstitalern

### **STEAKTELLER 180G**

**€ 26** zwei Schweinesteaks mit Gewürzen aus salzigem Seetang, Wacholder, fruchtigem Pfeffer und hausgemachter Kräuterbutter dazu Schmorzwiebeln und klassische Bratkartoffeln

### **CHEFSCHNITZEL 180G FRISCH PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL**

**€ 27** mit Tomatenstückchen und Käse überbacken dazu Schmorzwiebeln und knusprige Steakhouse-Pommes

### **SCHWEINESCHNITZEL HAMBURGER ART 180G FRISCH PANIERT**

**€ 26** gekrönt mit einem Spiegelei und Zitronenkeil sowie klassischen Bratkartoffeln mit Zwiebeln angebraten

### **SCHWEINESCHNITZEL 180G FRISCH PANIERT**

**€ 21** mit Zitronenkeil serviert dazu knusprigen Steakhouse-Pommes

# FISCHGERICHTE

INKLUSIVE BEILAGENSALAT VOM BUFFET

MIT IHRER AUSWAHL VON FRISCH ANGEMACHTEN ODER KNACKIGEN SALATEN

ALLE FISCHGERICHTE SERVIEREN WIR AUCH GERN GEDÜNSTET!

## **OSTSEEZANDERFILET GEBRATEN 200g**

€ 32 geschwenkt in Zitronenöl und Salbei sowie verfeinert mit Ingwer-Dill-Gewürz und klassischen Bratkartoffeln mit Zwiebeln

## **OSTSEELACHSFILET GEBRATEN 200g**

€ 35 auf aromatisch würziger Pasta „arrabbiata“ mit Knoblauch, Tomaten, Safran-, Pfeffer- und Chillinoten sowie Parmesan

## **PASTAPFANNE MIT SIEBEN GARNELEN**

€ 27 Pasta in fruchtiger Weißwein-Knoblauchsoße geschwenkt mit getrockneten Tomatenstückchen mit Ingwer-Chilli-Würze

## **MATJESTRIO IM ÖLMANTEL 150G**

€ 21 3 eingelegte Matjesfilets rosé am Spieß serviert sowie klassische Bratkartoffeln mit Zwiebeln gebraten

€ 1,5 dazu hausgemachte Remoulade

€ 3 ... schwimmt besser mit 2cl „Matjestrunk“ klarer Kräuter!

# KINDERGERICHTE

## **KLEINES HÄHNCHENSCHNITZEL 90G FRISCH PANIERT**

€ 15 mit buntem Gemüse und fein gestampftem Kartoffelpüree

## **SCHLEMMERTELLER NELE**

€ 12,5 Fischstäbchen, Chicken Nuggets, Kroketten & Steakhouse-Pommes

## **FISCHSTÄBCHEN**

€ 10 mit fein gestampftem Kartoffelpüree

## **NUDELN VEGETARISCH**

€ 9 mit Tomatensoße und Parmesan

## **MILCHREIS VEGETARISCH**

€ 6,5 mit Zimt & Zucker serviert, dazu Apfelmus € 1

## **KARTOFFELPUFFERTRIO VEGETARISCH**

€ 5,5 mit Zucker serviert, dazu Apfelmus € 1

## **STEAKHOUSE-POMMES VEGETARISCH/ VEGAN**

€ 5,5 dazu Heinz Tomatenketchup oder Delikatesse-Mayonnaise € 0,5

# BODDENLANDEIS

NATÜRLICH UND REGIONAL AUS MV

**SORBET** VEGAN, LAKTOSEFREI, GLUTENFREI

€ 2,5 SCHOKOLADE, ERDBEERE, ZITRONE-MINZE, SCHWARZE JOHANNISBEERE

**MILCHEIS**

€ 2,5 VANILLE, HASELNUSS MIT CRUNCH, KARAMELL, SCHWARZWÄLDER-KIRSCH

**SCHUSS DOOLEYS LIKÖR**

€ 2,5 EIERLIKÖR, WEIßE SCHOKOLADE, TOFFEE, MARZIPAN, BLAUBEERE

**WIBERG-SOßEN**

€ 0,5 ZARTE SCHOKOLADE-KARDAMON, ERDBEER-LIMETTE, SALZIGES-KARAMELL

**DIE EINE**

€ 4 Lieblingsbodenlandeis mit passender Soße, Sahnehaube und Waffel

**KONFETTISCHALE**

€ 4,5 Lieblingsbodenlandeis mit Smarties, Streuseln, Sahne und Waffel

**SÜSSER SCHWEDE**

€ 9,5 drei Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus, Schokoraspeln und Sahnehaube

**KARAMELLDUO**

€ 9 zwei Kugeln Karamelleis, eine Kugel Vanilleeis  
mit sweet & salty Karamellsoße und Sahnehaube

**KNISTERSTIMMUNG**

€ 9,5 zwei Kugeln Haselnusseis mit weißem Crunch aus Haselnüssen,  
eine Kugel Schokoladensorbet, Zartschoko-Kardamonsoße und Sahne

**STEINOBSTLIEBE**

€ 9,5 zwei Kugeln Schwarzwälderkirchseis, eine Kugel Schokoladensorbet,  
eingelegten Kirschen, Sahnehaube und Schokoraspeln

€ 12 **wahlweise mit Sauerkirschwasser**

**EIS KÜSST BOHNE**

€ 7 Espresso mit einer Kugel Lieblingsbodenlandeis und Sahnehaube

**EISKAFFEE ODER EISSCHOKOLADE**

€ 6 mit Vanilleeis, Sahnehaube und Schokoraspeln

## MIT LIEBE & TEIG

**HEIßER APFELSTRUDEL**

€ 7 mit zartschmelzendem Lieblingseis und Sahnehaube

**ZIMTSCHNECKE** VEGAN

€ 2,5 warme Hefeteigschnecken mit Zimt und Hagelzucker

**KUCHEN nach Sortiment**

ab € 4,5 hausgebackener Blechkuchen, fruchtige & schokoladige Schnitten