

Salate



Gemischte Blattsalate

Nachspeisen



Rote Grütze

10



Windbeutel

Vegetarisch



Grünkohl

Fischgerichte



Seelachsfilet paniert

Schnitzel



Schnitzel nach Jägerart



Schnitzel Wiener Art

10



Schnitzel

10

Kleine Gerichte



gemischte blattsalate der saison

Schnitzelgerichte



Schnitzel Holsteiner Art

La Blanca-Steaks



Schweinerückensteak

Suppen



Fischsuppe nach Art der Insel



Wir bieten Tagessuppen der Jahreszeit entsprechend:

BEILAGEN



Kleiner Beilagensalat der Saison

Eis



Friesenbecher

Beilagen / SIDE DISHES



Butterspätzle

Kindergerichte



Seelachs naturgebraten oder

Mittagskarte



Etwas mit dem Löffel essen



Kohlrabicreme – Suppe

Hamburger Klassiker



Hausgemachte Rinderroulade

Tüschendör - Vorspeisen



Matjesfilets auf Schwarzbrot



Herzhafter Windbeutel

Dürt dat en bitje vand See wäsen - Darf es ein bisschen vom „Meer“ sein



Norderneyer Fischvariation



Makrelenfilet auf der Haut gebraten



Matjesfilets Insulaner-Hausfrauensauce



„Finkenwerder“



Ender-Räuchermatjesfilets an Meerrettich-Sahne



„Art der Müllerin“



Ganze Scholle, ohne Kopf, an der Gräte gebraten nach: (als Filet 1,00 € Aufschlag)



Hamburger Pannfisch in der Pfanne



Seelachsfilet naturgebraten oder paniert

Fleisch - Fleesch



Schnitzel an Jäger Art



Snietjebra in der Pfanne serviert

In Harvsttied wat deftieges - Winterspeisen



2 Rinderrouladen



Sniertjebra

Wat sөөts achteran - Dessert



Fürst-Bückler-Eisbecher

Etwas aus dem Garten



Gemischte Blattsalatte

Darf es ein wenig aus der See sein?



Steinbeisserfilet, Saltimbocca auf Tagiatelle

Etwas Süßes hinterher?



Hausgemachte Gelbe Grütze



Dickemilch

HOLSTEIN IM HERBST



LABSKAUS

Nicht kategorisiert



Tomatensuppe mit Mozzarella



Roastbeef