

## Vorwech oder Zwischendurch...

**Brotkorb mit zweierlei Dip´s**

**€ 6.50**

**Tatar vom Argent. Rinderfilet**

pikant mariniert / Kleiner Gurkensalat / geröstetes Graubrot

**Als Vorspeise € 15.50**

**Als Hauptgang € 22.50**

**Gratinierter Ziegenkäse**

Lavendel-Honig / feiner Frisée / Himbeervinaigrette

karamellisierte Walnüsse

**€ 12.50**

**Gebratene Gambas in Harissa-Oliven-Öl**

Oliven / Kirschtomaten / junger Lauch / Sauce Mojo / Grünzeug

**€ 15.50**

**NY-Krabbensuppe**

**Portwein / Crostini / Avocado**

**€ 8.50**

## Grünzeug...

**Kleiner gemischter Salat**

mit Hausdressing / geröstete Kerne / Baguette

**€ 6.50**

**Andre´s Caesar-Salad**

Romana Salat / Parmesandressing / Deichkäse / Seeluft-Schinken / Rosmarin-Croutons

**€ 10.50**

### Topping´s

gegrillte Hähnchenbrust **€ 6.50**

Gebratene Garnelen **€ 8.50**

Nordseekrabben **€ 9.50**

Rinderfiletspitzen **€ 9.50**

## Fleischlos...

### **Linguine mit Linsen-Bolognese**

mediterranes Gemüse / Rucola / vegan .

**€ 14.50**

### **Pfifferlings-Risotto mit Blattspinat**

Ziegenkäse / Blaubeeren / Parmesanschaum / mariniertes Rucola

**€ 18.50**

## Fisch und Meer...

### **Linguine mit 6 Gambas und Nordseekrabben**

Krustentierrahm / Tomaten / junger Lauch / Oliven

(Auf Wunsch auch scharf mit Chili)

**€ 24.50**

### **Im ganzen gebratene Kutterscholle „Colbert“**

Champignons / Lauch / Tomaten / Nordsee-Krabben .

Limonen-Hollandaise / Bratkartoffeln

**€ 21.50**

### **Kabeljaufilet auf der Haut gebraten**

Spinat-Risotto / Nordseekrabben/. Krabbenschaum

**€ 24.50**

### **NY-Pann-Fisch**

Sanddorn-Senfrahm / gebackene Zwiebeln / kleiner Salat / Bratkartoffeln

**€ 21.50**

### **Lachsfilet mit Gremolata**

Grill-Gemüse / Küsten-Drillinge/ Weißweinschaum

**€ 22.50**

## Fleisch...

### **Cordon Bleu vom Schweinerücken**

Emmentaler Käse / Burgunder Schinken / Haus-Panade /  
Omas Gurkensalat / Belgische Pommes

**€ 19.50**

### **Original Wiener Schnitzel**

zarter Kalbsrücken / Haus-Panade / Preiselbeeren / Omas Gurkensalat  
Belgische Pommes

**€ 23.50**

### **Salzwiesen Lammrücken mit Gewürzkruste**

Knoblauch-Jus/ mediterranes Gemüse / Kartoffelgratin

**€ 26.50**

### **Medaillons vom Landschwein**

Cognac-Jus / Bohnen im Speckmantel / Kartoffel-Rösti

**€ 21,50**

### **Rumpsteak „Klassik“ 250 g**

Café de Paris Butter / gebratene Waldzwerge/  
zweierlei Zwiebeln / Steakhous Pommes .

**€ 28.50**

### **Rumpsteak „Pfeffer“ 250 g**

Pfeffer-Wiskey-Rahm / grüne Bohnen / Bratkartoffeln

**€ 28.50**

### **Filetsteak 200 Gramm**

Café de Paris Butter / Kleiner Salat / Steakhous Pommes

**€ 32.00**

### **Insel und Meer**

gebratenes Rinderfilet & Riesengarnele / getrüffeltes Selleriecremé /  
grüner Spargel / Rosmarinkartoffeln / Sauce Mojo

**€ 36.00**

Unsere Gerichte werden frisch zubereitet.

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsern Servicepersonal

## Kindergerichte bis 12 Jahre

**Nudeln mit Tomatensauce**

**€ 5.50**

**Kleines Schnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Pommes frites € 7.50**

**Hausgemachte Fischstäbchen mit Kartoffelstampf und Apfelkompott € 7.50**

## Was Süßes Hinterher...

**Sanddorn-Apfel-Crumble mit gebrannten Mandeln**

Vanilleeis / Bohntjesopp

**€ 8.50**

**Pfirsich „Melba“**

Crème Brûlée von weißer Schokolade / pochierter Weinberg-Pfirsich / Himbeersorbet

**9.50**

**Schokoladen-Knusper-Parfait**

Eierlikörschaum / marinierte Erdbeeren / Orangenzucker

**€ 9.50**

**Dessertvariation Andre´s, für zwei Personen**

Was gebackenes / was cremiges / was gefrorenes

**Lassen Sie sich überraschen!!!**

**€ 18.50**

## **Mittagskarte 12.00 Uhr – 16.45 Uhr**

**Frisch geröstetes Graubrot mit einem Hauch  
von Knoblauchreichlich belegt mit:**

„Strammer Max“ Seeluftschinken / Gewürzgurke / Spiegelei  
**€ 8.50**

Gebeizter Lachs / Senf-Honig-Tunke / Rucola / Avocado  
**€ 9.50**

Nordseekrabben / Cocktail-Mayo / knackiger Salat / Spiegelei  
**€ 14.50**

### **Kartoffel-Lauch-Süppchen**

mit Lachs € 7.50

mit Krabben € 8.50

### **Friesen Tapas**

Gebeizter Lachs / Emden Matjes / Krabbenbrot-Ei / Bratkartoffeln  
**€ 15.50**

### **Seelachsfilet in Dijon-Senfsauce**

Bratkartoffeln / kleiner Salat

**€ 16.50**

### **Gebratene Schollenfilets mit Nordseekrabben**

Bratkartoffeln / Omas Gurkensalat

**€ 18.50**

**Knuspriges Schweineschnitzel**  
Belgische Pommes / kleiner Salat  
**€ 14.50**

**Topping's zum Schnitzel**

Champignonrahm	<b>€ 3.50</b>
Pfeffer-Wiskeyrahm	<b>€ 3.50</b>
Nordseekrabben & Spiegelei	<b>€ 8.50</b>

**Hähnchenbrust Tessiner Art**  
Tomaten / Hollandaise / Linguini / kleiner Salat  
**€ 14.50**

**Roastbeef „ Kalt „**  
Zarte Roastbeef-Scheiben / Remoulade / Bratkartoffeln / Salat  
**€ 18.50**

**Süßkram**

<b>Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesauce</b>	<b>€ 5.50</b>
mit Vanilleeis	<b>€ 6.50</b>
<b>Apfel-Sanddorngrütze mit Vanilleeis</b>	<b>€ 6.50</b>
<b>Kokos-Milchreis „heiß“ mit Zimt und Zucker</b>	<b>€ 5.50</b>
mit Apfel-Sanddorngrütze	<b>€ 6.50</b>
mit Vanilleeis	<b>€ 6.50</b>

**Kugel Vanille oder Schoko Eis** **€ 2,80**

**Tages – Kuchen**  
Fragen Sie nach unserem Angebot!!!

# Weine

## Weiß                      Glas 0,2l   Flasche

Grauburgunder    Gebrüder Rings, Pfalz      € 7,-      € 24,-

Ausgeprägt würzige, pfeffrige Note. Der Wein besitzt Kraft, lebendige Säure, viel reintonige Frucht und Saft, Fruchtaromen nach Honigmelone, Pampelmuse und Limette.

Chardonnay      Markus Schneider, Pfalz      € 8,50      € 28,-

Lebendiger und frischer Wein mit diskret blumigem Aroma. Mit seiner feinen Frucht idealer Begleiter zu Salaten und fangfrischem Fisch.

7 Terroirs      Riesling, Gut Hermannsberg, Nahe      € 8,50      € 28,-

Raffinesse und Eleganz prägen den langanhaltenden und belebenden Abgang. Aromen von Mango, Aprikose und ein Hauch von Minze.

I Frati Lugana DOC c'a dei Frati, Lombardei      € 8,80      € 29,-

Rebsorte Lugana, feine Aromen von Aprikosen und Mandeln, mit frischer Säure und elegantem Abgang. Durch zehn-monatiger Barrique-Lagerung entsteht ein goldgelber, konzentrierter Wein, der durch perfekte Ausgewogenheit zwischen Frucht, Säure und Holznoten besticht.

Weißburgunder    Weingut Salwey ,Baden      € 7,50      € 25,-

Zarte Apfelblüte im Bukett. Beim Trinken erschließt sich eine große Vielschichtigkeit und Differenziertheit. Ein Weißburgunder Kabinett, wie man sich ihn immer wünscht. Trinkanregender Nachhall im Mund. Gut zu allen Fischgerichten und weißem Fleisch.

Weingut Metzger, halbtrocken                      € 6,50

Die süffig, frische Hausmarke besticht durch eine feine Würze und viel Frucht. Die angenehme Säure in Zusammenspiel mit der Frucht, garantiert einen ungeheuren Trinkspaß.

Weinschorle 0,2 l € 4,50

## Rosé Glas 0,2l Flasche

Rosa deí Fratí DOC Lombardeí € 8,80 € 29,-

Brillantes Lachsrosé, zarter, erfrischender Duft nach Weißdorn und Waldfrüchten.

Ein perfekter Rosé der mit Frische und Eleganz begeistert. Am Gaumen rote Früchte und milde mediterrane Kräuter.

„Wilde 19“ Weingut Schembs € 7,- € 24,-

Der wilde Rosé ist angenehm fruchtbetont, saftige Aromen von Kirschen, Johannisbeeren und frischen Erdbeeren strahlen um die Wette. Ein leichter Rosé nicht nur für heiße Tage.

## Rot Glas 0,2l Flasche

Rioja Proximo Marques € 7,00 € 24,-

In der Nase sind intensive Aromen von Schwarzkirschen, Holunder, Schwarze Johannisbeere und im Geschmack begeistert die im Vordergrund stehende Frucht und Frische.

Primitivo Puglia-F.d.S. Marzano € 7,00 € 24,-

Intensive Aromen nach Pflaumen und Kirsche dominieren die Nase. Am Gaumen folgt ein würziger Charakter mit Anklängen nach Rosmarin und Vanille

Ursprung Pfalz, Weingut Markus Schneider € 8,00 € 26,-

Der Wein stammt aus den Rebparzellen des Feuerberges. Dessen Boden ist geprägt von einem Mix aus Kies, Sand und Terrassen-Schotter. Ausladende rote und dunkle Beerenfrüchte sowie Aromen von Schokolade und Kräutern.



## Softgetränke

Gerolsteiner medium, naturell	0,25 Fl	€ 2,70
	0,75 Fl	€ 6,20
Apfelsaft, Orangensaft	0,2 Gl	€ 2,80
Apfelschorle	0,2 Gl	€ 2,60
	0,4 Gl	€ 4,20
Faßbrause Rhabarber	0,33 Fl	€ 3,30
Schweppes ( Bitter lemon, Tonic, Ginger ale)	0,2 Fl	€ 3,00
Coca cola, Cola light	0,2 Fl	€ 2,60
	0,4 Gl	€ 4,40
Fanta, Spezi	0,2 Gl	€ 2,60
	0,4 Gl	€ 4,40

## Bio Limonaden

Bionade ( Holunder, Ingwer-Orange)	0,33 Fl	€ 3,30
Voelkel BioZisch ( Blutorange, Zitrone trüb, Himbeer-Cassis )	0,33 Fl	€ 3,90

## Biere

König Pilsner, Alster	0,25 l	€ 3,20
	0,4 l	€ 4,50
Zwickel	0,3 l	€ 3,50
Benediktiner Pils hell	0,3 l	€ 3,50
	0,5 l	€ 5,00
Benediktiner Weißbier hell, dunkel, alkoholfrei	0,5 Fl	€ 4,90
König Pilsener alkoholfrei	0,33 Fl	€ 3,50
Alster alkoholfrei	0,4 l	€ 4,50
Kandi Malzbier	0,33 Fl	€ 3,30

## Apéritif

Martini bianco, dry, dóro	0,1 l	6,80 €
Campari-Soda oder Orange	0,2 l	6,80 €
Hendrick's Gin-		
Tonic	4 cl	9,50 €
Sandemann Portwein	5 cl	4,50 €
Sandemann Sherry medium dry	5 cl	4,50 €
Sandemann Sherry fino	5 cl	4,50 €

## Prosecco & mehr...

Prosecco Balbinot DOC	0,1 l	4,90 €
	0,75 Fl	28,50 €
Erdbeer-Bowle	0,2 l	5,50 €
Aperol Spritz	0,2 l	7,50 €
Aperitivo Rosato-Seco	0,2 l	7,50 €

## Spirituosen ( 2 cl )

Fürst Bismarck	38%	2,50 €
Ouzo 12	38%	2,60 €
Malteser	40%	3,00 €
Linie, Jubi	42%	3,30 €
Küstennebel	22%	2,50 €
Sambuca Molinari, Caffè	40%,36%	3,00 €
Absolut Wodka	40%	3,00 €
Friesengeist	56%	3,30 €

## **Bitter**

Fernet Branca	2 cl	42%	3,00 €
Jägermeister	2 cl	38%	3,00 €
Ramazzotti	4 cl	30%	4,80 €
Averna	4 cl	29%	4,80 €
Underberg	2 cl	44%	3,30 €

## **Cognac, Brandy & Liköre**

Asbach Uralt	2 cl	38%	2,60 €
Hennessy	2 cl	40%	6,00 €
Cardenal Mendoza	2 cl	40%	4,80 €
Carlos I	2 cl	40%	4,80 €
Baileys	4 cl	17%	4,80 €
Limoncello	4 cl	30%	4,00 €
Erdbeergrappa	2 cl	30%	4,00 €
Boli Bomb Eierlikör	2 cl	17%	3,50 €

## **Destillate**

Birnenbrand Williams	2 cl	39%	4,00 €
Bauernusseler	2 cl	39%	4,00 €
Marille, Himbeere	2 cl	39%	4,00 €
Obstler	2 cl	38%	3,00 €
Alte Zwetschge	2 cl	42%	4,00 €
Grappa Marzadro	2 cl	41%	4,00 €

## Whiskey, Rum, Gin

Ron zacapa 23 Jahre alt	2 cl	40%	5,00 €
Balvenie 12 Jahre Double Wood Scotch	2 cl	40%	4,40 €
Lagavulin 16 Jahre Scotch Malt	2 cl	55,1%	7,20 €
Glenfiddich 18 Jahre	2 cl	40%	8,00 €
Hendrick's Gin		44%	4,00 €