



VORSPEISEN / STARTERS

Matjescocktail mit Apfel, Zwiebel und Gurke in Sauerrahm und Schwarzbrot <i> Herring cocktail with apple, onion and cucumber in sour cream and black bread</i>	10,50 €
Bruschetta mit Tomate, Basilikum und Rucola <i> Bruschetta with tomato, basil and rocket</i>	9,50 €
Gebratene Riesengarnele an Erbsenpüree und Kirschtomaten <i> Fried king prawns with mushy peas and cherry tomatoes</i>	14,50 €
Bunter Salatteller mit Tomate, Gurke, Blattsalaten und Haus-Dressing <i> Colorful salad plate with tomato, cucumber, lettuce and house dressing</i>	6,50 €



SUPPEN | SOUPS

- | | |
|--|--------|
| Greetsieler Krabbensuppe
mit Dill-Sahnehaube und Kutterkrabben
<i> Upstalsboom shrimp soup with dill cream</i> | 7,20 € |
| Cremsuppe von jungem Zwiebellauch
mit Bärlauch-Croutons
<i> Cream of young onion leek soup with wild garlic croutons</i> | 6,50 € |
| Geflügelbouillon
mit Ravioli und Gemüse
<i> Chicken bouillon with ravioli and vegetables</i> | 6,50 € |




FLEISCH | MEAT

- | | |
|---|---------|
| Gebratene Maispouardenbrust
an Spargelragout und Tagliarini
<i> Fried corn-fed chicken breast with asparagus ragout and tagliarini</i> | 15,90 € |
| Rumpsteak vom Grill
mit Pfeffersauce, grünen Bohnen und Steakhouse-Fries
<i> Grilled rump steak bacon with pepper sauce, green beans and steakhouse fries</i> | 26,80 € |
| „Ratsherren Teller“ - Gegrillte Schweinemedallions
mit Champignons, Sauce Hollandaise, grünen Bohnen und Röstkartoffeln
<i> "Ratsherren Teller" - Grilled pork medallions with mushrooms, hollandaise sauce, green beans and roast potatoes</i> | 18,80 € |
| Geschmorte Ochsenbäckchen
in Madeirasauce mit Rübchen-Gemüse und Kartoffelstampf
<i> Braised Ox Cheeks in Madeira sauce with turnip vegetables and mashed potatoes</i> | 16,90 € |



BURGER | BURGER

Rinder-Patty <i>/Beef Patty</i>	14,80 €
Geflügel-Crunch-Patty <i>/Poultry Crunch Patty</i>	14,80 €
Fisch-Patty <i>/Fish Patty</i>	14,80 €
 Veganer Patty <i>/Vegan Patty</i>	14,80 €

Bun – Mango-Chili-Sauce – Blattsalate – Tomate
Gewürzgurken – Zwiebeln – Farmerfries – Ketchup – Mayonnaise
/Bun - mango chilli sauce - lettuce - tomato Gherkins - onions - farmer fries - ketchup - mayonnaise



FISCH | FISH

Nordseeteller	24,50 €
Gebratene Seezunge, Scholle und Nordseekrabben mit grünen Bohnen und Bratkartoffeln	
<i> North sea plate: fried sole, plaice and North Sea shrimp with green beans and fried potatoes</i>	
Thunfisch in Sesam gebraten	21,50 €
mit asiatischem Gemüse und Basmatireis	
<i> Tuna fried in sesame with Asian vegetables and basmati rice</i>	
Emder Matjesfilet „Hausfrauen Art“	16,50 €
an buntem Salat und Bratkartoffeln	
<i> Emden Matjesfilet "Hausfrauen Art", with mixed salad and fried potatoes</i>	



 **VEGETARISCH** / *VEGETARIAN*

Pasta 14,50 €
mit gebratenen Tofufiletstreifen in Mandelmilch
| Pasta with fried tofu fillet strips in almond milk

„Wrap“ 13,50 €
gefüllt mit Orangen-Crème fraîche, Spargel und Tomate
| „Wrap“ filled with orange crème fraîche

 **VEGAN** / *VEGAN*

Veganes Chili con Carne 12,50 €
mit Bohnen, Mais und Nachos
| Vegan chili con carne beans, corn and nachos



DESSERT / DESSERT

Mascarpone-Tonkabohnen-Mousse mit marinierten Erdbeeren <i> Mascarpone Tonka Bean Mousse with marinated strawberries</i>	7,20 €
Crêpe gefüllt mit Banane, Schokoladentopping und Vanilleeis <i> Crêpes filled with banana, chocolate topping and vanilla ice cream</i>	7,50 €
Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce <i> Red fruit jelly with vanilla sauce</i>	6,40 €

Bei Änderung der Speisen erfolgt ein Preisaufschlag von 1,00 € pro Änderung.