



## VORSPEISEN / STARTERS

- „Caprese“** 10,50 €  
**Büffelmozzarella mit Tomate, Basilikum-Pesto  
und ofenfrischem Baguette**  
*| "Caprese" - buffalo mozzarella with tomato, basil pesto and oven-fresh baguette*
- Räucherlachs** 12,50 €  
**Dillcreme, Kartoffel-Gemüse-Rösti**  
*| Smoked salmon, dill cream, potato-vegetable-hash brown*
- Bunter Salatteller** 6,50 €  
**mit Tomate, Gurke, Blattsalaten und Haus-Dressing**  
*| Colorful salad plate with tomato, cucumber, lettuce and house dressing*



## SUPPEN | SOUPS

<b>Greetsieler Krabbensuppe</b> mit Dill-Sahnehaube und Kutterkrabben <i>  Upstalsboom shrimp soup with dill cream</i>	7,20 €
<b>Paprikaschaumsuppe</b> mit Sauerrahm und Croutons <i>  Paprika cream soup with sour cream and croutons</i>	6,50 €
<b>Tomaten-Consommé</b> mit Ravioli <i>  Tomato consommé with ravioli</i>	6,50 €



## FLEISCH | MEAT

### **Poulardenbrust**

**Weißweinsauce, Pilz-Risotto, Romanescoröschen**

17,90 €

*| Chicken breast, white wine sauce, mushroom risotto, romanesco roses*

### **Entrecôte vom Grill**

26,80 €

**mit Kräuterbutter, Grillgemüse und gebackenen Kartoffelwürfel**

*| Entrecôte from the grill with herb butter, grilled vegetables and baked potato cubes*

### **„Ratsherren Teller“ - Gegrillte Schweinemedallions**

18,80 €

**mit Champignons, Sauce Hollandaise, grünen Bohnen und Röstkartoffeln**

*| "Ratsherren Teller" - Grilled pork medallions with mushrooms, hollandaise sauce, green beans and roasted potatoes*

### **Geschmorte Kalbsbäckchen**

18,90 €

**in Rahmsauce, Spätzle und Beilagensalat**

*| Braised veal cheeks in cream sauce, spaetzle and side salad*

### **Gebackenes Schnitzel vom Schwein**

**Champignonrahmsauce, Lyoner Kartoffeln, Beilagensalat**

16,50 €

*| Baked pork schnitzel mushroom cream sauce, lyon potatoes, side salad*



## BURGER | BURGER

**Rinder-Patty** 15,80 €

| Beef patty

**Brötchen – Tomaten-Salsa – Blattsalate – Tomate**

**Gewürzgurken – Zwiebeln – Farmerfries – Ketchup – Mayonnaise**

| Bun - tomato salsa - lettuce – tomato - gherkins - onions - farmer fries - ketchup - mayonnaise

**Wild-Patty** 15,80 €

| Vension patty

**Brötchen – Pilz-Bacon-Creme – Blattsalate – Tomate**

**Gewürzgurken – Zwiebeln – Farmerfries – Ketchup – Mayonnaise**

| Bun - mushroom bacon cream - lettuce – tomato - gherkins - onions - farmer fries - ketchup - mayonnaise

 **Veganer Patty** 15,80 €

| Vegan patty

**Brötchen – Tomaten-Salsa – Blattsalate – Tomate**

**Gewürzgurken – Zwiebeln – Farmerfries – Ketchup – Mayonnaise**

| Bun - tomato salsa - lettuce – tomato - gherkins - onions - farmer fries - ketchup - mayonnaise



## FISCH | FISH

- |   |         |
|---|---------|
| <b>Nordseeteller</b>  | 26,50 € |
| <b>Gebratene Seezunge, Scholle und Nordseekrabben mit<br/>Bratkartoffeln und Beilagensalat</b>        |         |
| <i>  North sea plate - fried sole, plaice and north sea shrimp with fried potatoes and side salad</i> |         |
| <br>  |         |
| <b>Wolfsbarschfilet gebraten</b>  | 21,50 € |
| <b>Limettenbutter, Zucchini-Tomatengemüse, Rosmarinkartoffeln</b>                                     |         |
| <i>  Sea bass fillet fried, lime butter, zucchini tomato vegetables, rosemary potatoes</i>            |         |
| <br>  |         |
| <b>Ender Matjesfilet „Hausfrauen Art“</b>   | 16,50 € |
| <b>an buntem Salat und Bratkartoffeln</b>   |         |
| <i>  Ender Matjesfilet "Hausfrauen Art", with mixed salad and fried potatoes</i>                      |         |



## **VEGETARISCH** / *VEGETARIAN*

**Flammkuchen** 13,50 €  
**Sour Creme, Tomate, Schafskäse, Basilikum-Pesto und Rucola**  
*| Tarte flambeé with sour cream, tomato, feta cheese, basil pesto and arugula*

## **VEGAN** / *VEGAN*

**Gemüsecurry** 14,50 €  
**bunte Gemüseauswahl in Currysauce, Kokos und Basmatireis**  
*| Vegetable curry with colorful selection of vegetables in curry sauce, coconut and basmati rice*

**Salat - Bowl** 14,50 €  
**bunter Salat, Tomaten, Gurke, Mais, Kichererbsen, Paprika, Falafelbällchen und Avocadomus**  
*| Salad bowl - mixed lettuce, tomatoes, cucumber, corn, chickpeas, peppers, falafel balls and avocado mousse*

**- mit Hähnchenstreifen** / *with chicken strips* 16,50 €

**- mit Garnelen** / *with shrimps* 18,50 €



## DESSERT / DESSERT

**Eingelegte Vanille-Ananas**

mit Schokoladeneis

*/ Pickled vanilla pineapple with chocolate ice cream*

7,90 €

**Kirsch-Parfait**

Schokoladenküchlein und Schlagsahne

*/ Cherry parfait, chocolate cake and whipped cream*

7,50 €

**Hausgemachte Rote Grütze**

mit Vanillesauce

*/ Red fruit jelly with vanilla sauce*

6,40 €

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