

STULLE DES TAGES

Wikingerbrot

Landbrot mit Avocado, Rührei, Tomaten
und Räucherlachs 14,50

Kuchen des Tages

Rhabarber auf Marzipan-Mürbeteig
mit Pistazien 4,90
...und die herrlichen Erdbeertörtchen sind
auch wieder da ! 8,00

Durstlöscher

Kirsch-Schorle mit
Mandelaroma
0,5 l 6,50 €

Tagesessen

Kassler vom Susländer Schwein in
Blätterteig mit Farmersalat 17,50

Veganes

Gemüsecurry mit Reis 19,50

KAISERSCHMARRN

Kaiserschmarrn mit Preisselbeersahne und
Vanillesauce 18,50
Kaiserschmarrn mit heißen Zimtpflaumen
und Vanilleeis 18,50
Kaiserschmarrn mit Apfelmus und
Vanillesauce 18,50

Suppen

Kartoffelsuppe pur – hausgemacht – 9,00
Kartoffelsuppe mit Speck 9,50
Kartoffelsuppe mit Räucherlachs 9,50
Kartoffelsuppe mit Krabben 11,50

Bärlauch-Cremesuppe 10,50
Fliederbeersuppe mit Grießklößchen 11,50
(warm oder kalt)

SALATE

Kleiner gemischter Salat 8,00

Gemischter Salat mit Hähnchenbrust
Mit oder ohne Champignons und Zwiebeln
14,50

Gemischter Salat mit Thunfisch 14,50

Gemischter Salat mit Ziegenkäse und
Avocado und Vinaigrette vom Granatapfel
16,50

NUDELN

Mit hausgemachtem Basilikum-Pesto
18,50

Mit Sauce Bolognese und Parmesan 19,50

Mit Bärlauch, Zitrone und Garnelen 23,50

Quiches

Viele verschiedene Quiches finden Sie im
Tresen. Meist im Angebot: Spargel mit
Kochschinken, Spinat mit Ziegenkäse oder
pikantes Gemüse 9,80 €

SAISONAL & REGIONAL DEUTSCHER SPARGEL

Spargelsuppe 10,50
Spargelquiche mit Kochschinken 9,80

Flammkuchen mit zweierlei Spargel und
Schinken 14,50

Portion Spargel mit Salzkartoffeln und
Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter
22,50

Mit Kochschinken 27,50
Mit Räucherschinken 27,50
Mit Wiener Schnitzel vom Kalb 29,50
Mit Lachssteak 27,50

Nudeln mit Spargel, Parmesan und
Pinienkernen 19,50

PFANNKUCHEN

Pfannkuchen mit Zimt und Zucker 9,00
Pfannkuchen mit Apfelmus 10,00
Pfannkuchen mit Apfelspalten 11,50
Pfannkuchen mit Speck 14,00
Pfannkuchen mit Schinken und Käse
14,00
Pfannkuchen mit Räucherlachs 16,50

Milchreis - hausgemacht -

Mit Kirschen 11,50
Mit Roter Grütze 11,50
Mit Zimt und Zucker 9,50

Alles rund um die Kartoffel

*Unsere Kartoffeln wachsen übrigens beim
glücklichen Bauern Hoffmann in Morsum*

Folienkartoffel mit Sour Cream 10,50

Folienkartoffel mit Sour Cream und
Hähnchenbrust mit Zwiebeln und
Champignons 16,50

Folienkartoffel mit Sour Cream und
Räucherlachs 18,50

Folienkartoffel mit Nordseekrabben und
Sour Cream 21,50

Bauernfrühstück mit Beilagensalat 17,50

Pommes frites 6,00

Süßkartoffel-Pommes 8,50

Bratkartoffeln mit zwei Spiegeleiern 17,50

Unsere hausgemachten Röstis

Mit Räucherlachs 19,50

Mit Spiegelei 12,50

Überbacken mit Schinken, Käse und
Tomaten 14,50

Fischgerichte

Pannfisch – 3 Fischfilets mit Senfsauce
und Bratkartoffeln 24,50

Garnelen in Knoblauch mit Nudeln oder
Baguette 23,50

Rotbarschfilet mit Süßkartoffelpüree und
Spinat 22,50

Matjes Hausfrauen Art mit Bratkartoffeln
19,50

Gemüsecurry, Reis und Lachs 24,50

Fleischgerichte

Königsberger Klopse vom Kalb mit Reis
und Roter Beete 22,50

Kalbsleber Berliner Art mit Zwiebeln,
Äpfeln und Kartoffelpüree 24,50

Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Nudeln
oder Rösti 24,50

Wiener Schnitzel vom Kalb mit
Sahnemöhrrchen und Bratkartoffeln 28,50

Rinderroulade mit Schwarzwurzelgemüse
und Kartoffelpüree 25,50

Labskaus mit Roter Beete, Matjes und
Spiegeleiern 22,50

Gemüse-Curry mit Hähnchenbrust und
Reis 24,50

Flammkuchen

Elsässer Art mit Speck und Zwiebeln
12,00

Elsässer Art mit Speck, Zwiebeln und Käse
13,00

Champignons mit Speck, Zwiebeln und
Käse 13,00

Italienisch mit Mozzarella, Zwiebeln,
Tomaten und Pesto 13,00

Ziegenkäse mit Zwiebeln, Pinienkernen und
Honig 14,00

Gorgonzola-Birne-Speck 14,00

Räucherlachs mit Käse und Zwiebeln
14,00

Thunfisch mit Zwiebeln und Tomaten
14,00

Nordseekrabben 16,00

Schafskäse mit Zwiebeln und Tomaten
13,00