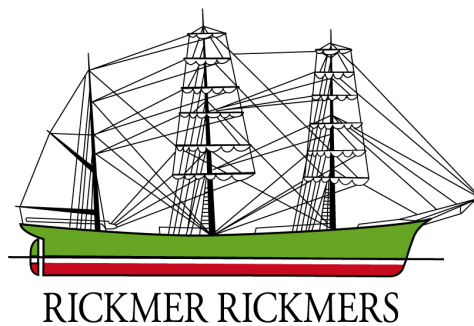


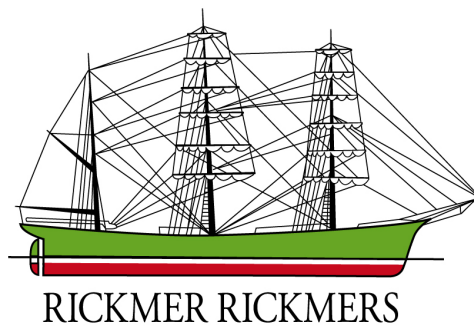
VORSPEISEN UND SUPPEN / Starters and Soup

Kartoffelsuppe ^{15, B, D} mit Croutons ^{A,D,E,F,K,L,14} und Gartenkresse Potato soup with bread and garden cress	€ 4,90
Krebsrahmsuppe ^{A,B,C,D,G,14} mit Rauchlachsstreifen und Dill Crab soup with smoked salmon stripes and dill	€ 6,50
Matjesfilet "Hausfrauenart" mit Apfel-Zwiebel-Sauce und Reibekuchen ^{A,B,D,E,F,G,K,14,16} Young herring "Hausfrauenart" with apple-onion-sauce and potato pancake	€ 9,10
Seemanns Labskaus ^{5,15,16,H} (Probierportion) mit Spiegelei ^E und kalter Beilage ^{G,H,5,6,9,15} Traditional Seemanns Labskaus Labskaus served with fried egg (a small order to taste)	€ 7,90
„Angus“ Rindfleisch Carpaccio mit Rucola und Parmesansplitter ^{A,B,D,F,H} Beef carpaccio of angus with rucola and shaved parmesan cheese	€ 14,50



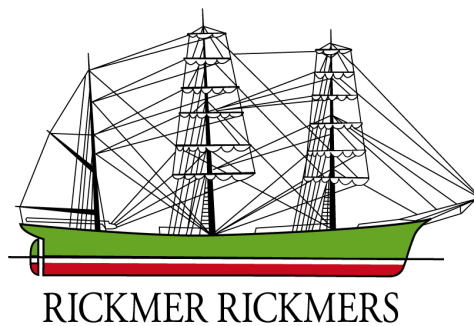
SALATE und VEGETARISCHES / Salad and Vegetarian

- Altländer Gartensalat ^{18,A,B,D,E,F,H} mit € 9,50
Radieschen, Tomate, Gurken und Sprossen
mit Hausdressing
Garden salad with radish, tomato, cucumber, sprout, house dressing
- Altländer Gartensalat ^{18,A,B,D,E,F,H} mit € 12,80
gebratener Hähnchenbrust ^{A,E,D,K,B,H}
Radieschen, Tomate, Gurken und Sprossen
mit Hausdressing
Garden salad with grilled chicken and radish, tomato,
cucumber, sprout, house dressing
- Altländer Gartensalat ^{18,A,B,D,E,F,H} mit € 12,80
gebratenem Schollenfilet ^{A,E,G}
Radieschen, Tomate, Gurken und Sprossen
mit Hausdressing
Garden salad with fried plaice fillet and radish, tomato,
cucumber, sprout, house dressing
- Ziegenkäse ^D mit Honig gratiniert an Rucola Salat € 8,90
mit getrockneten Tomaten ^{K,5,9}, Sonnenblumenkernen
und Balsamicodressing ^{A,B,D,E,F,H,18}
Goat cheese, gratinated with honey, rocket salad, sundried tomatoes, sunflower seeds and
Balsamico dressing
- Gebackenes Risotto ^{A,D,E,15} € 9,90
mit Tomatensugo ^{A,B,15,18} und frittiertem Rucola
Baked risotto with tomato sugo and fried rocket salad



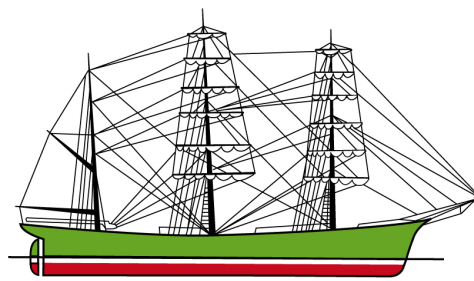
Hauptgerichte FISCH / Main fish dishes

Matjesfilets ^c „Hausfrauenart“ mit Äpfeln, Gurke und Zwiebeln in Sauerrahm ^{A,B,D,E,F,G,K,14,10} dazu Bratkartoffeln Young herring served with apples, cucumber and onion in sour cream and fried potatoes	€ 13,50
Gebratene Riesengarnelen ^c auf Pestospaghetti ^{A,D,K,E} , Tomaten ¹⁸ und Parmesansplitter ^D Spaghetti with King Prawns, pesto, tomatoes and parmesan	€ 22,90
„Hamburger Pannfisch“ ^{A,E,G} Gebratene Fischfilets auf Bratkartoffeln mit Senfsauce ^{A,D,H,15} und Salat Traditional Hamburger Pannfisch Pan fried fish served with pommery mustard sauce and fried potatoes, salad	€ 16,50
Schollenfilet ^{A,E,G} im Speck gebraten an Bratkartoffelsalat ^{18,A,B,D,E,F,H} Plaice fillet, fried with bacon, salad of fried potatoes	€ 17,20
Rotbarschfilet ^{A,E,G} auf Rahmspinat ^{A,D} und Petersilienkartoffeln ^{5,A,E} Redfish fillet with creamed spinach, parsley potatoes	€ 16,40



Hauptgerichte FLEISCH / Main meat dishes

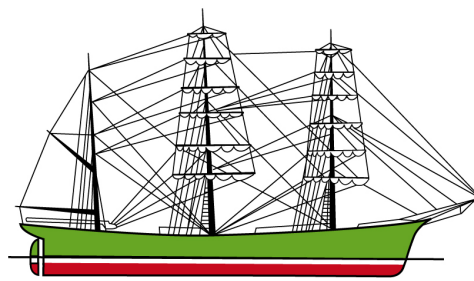
- Seemanns Labskaus ^{5,15,16,H} € 14,90
mit zwei Spiegeleiern ^E und kalter Beilage ^{G,H,5,6,9,15}
Traditional Seemanns Labskaus
Labskaus (beef hash) served with fried eggs
- Schnitzel ^{A,14,15,E} „Wiener Art“ € 14,70
mit Pommes Frites ^E und Salat ^{A,B,D,E,F,H,18}
Pork Schnitzel „Wiener Art“ with French fries and salad
- Schnitzel ^{A,14,15,E} „Holstein“ € 16,80
„Wiener Art“ mit Bratkartoffeln, Spiegelei ^E und Salat ^{A,B,D,E,F,H,18}
Pork Schnitzel served with fried potatoes and fried egg
- Hähnchenbrust ^{A,E,D,K,B,H} gebraten € 15,90
mit Paprika-Bohnen-Gemüse ¹⁸ und Kartoffelröstis ^{A,E}
Fried breast of chicken with paprika pepper beans and fried grated potatoes
- Rumpsteak vom Grill € 26,90
mit Butterbohnen ^D, Bratkartoffeln und Kräuterbutter ^{D,18}
Rump steak with butterbeans, fried potatoes and herb butter



RICKMER RICKMERS

KINDERKARTE / for the kids

Kartoffelpuffer ^{A,E} mit Apfelmus ¹⁶ Potato fritter with apple purée	€ 4,50
Kleines Schweineschnitzel ^{A,14,15,E} mit Pommes Frites ^E Little pork Schnitzel with French fries	€ 7,50
Fischstäbchen ^{A,G,E} und Pommes ^E Fish fingers with French fries	€ 6,50



RICKMER RICKMERS

DESSERT / Dessert

Lauwarmer Schokoladenkuchen ^{A,D,E,K,16} € 6,90
mit flüssigem Schokoladenkern, Kirschkompott^{A,16},
Vanilleeis und Schlagsahne^D
Lukewarm chocolate cake, cherry compote, vanilla ice cream, whipped cream

Rote Grütze ^{A, 16} mit Vanillesauce ^{A,D,E,16,14} € 5,40
Fruit jelly with vanilla cream

Drei Kugeln gemischtes Eis ^{D,11,14,6} € 4,50
(Schoko, Vanille und Erdbeer)
3 scoops of mixed ice cream (chocolate, vanilla and strawberry)

Drei Kugeln gemischtes Eis ^{D,11,14,6} mit Sahne^D € 5,00
(Schoko, Vanille und Erdbeer)
3 scoops of mixed ice cream with whipped cream

KUCHEN / Cake

Himbeer-Käse-Sahne-Torte ^{F,K,E,A,D,6,3,16} € 3,40
Raspberry-cheese-cream-cake

Altländer Apfelkuchen ^{16,6,F,K,E,A} € 3,20
Apple Pie

Butterkuchen ^{16,A,D,E,K,L} € 1,90
German Buttercake

Zusatzstoffe:

1 koffeinhaltig, 2 Benzoesäure, 3 chininhaltig, 5 konserviert, 6 mit Farbstoff, 7 enthält eine Phenylalaninquelle, 8 Brennwert pro 100 ml: 1,1kJ (0,26 kcal), 9 mit Antioxidationsmittel, 10 mit Phosphat, 11 mit Süßungsmittel, 12 Fruchtsaftgetränke, 13 Nektar, 14 Stabilisatoren, 15 Geschmacksverstärker, 16 Süßungsmittel, 17 Sulfate (geschwefelt), 18 Stoffe zur Oberflächenbehandlung (gewachst), 19 Nitrit / Pökelsalz, 20 mit Nitrat, 21 geschwärzt

Allergene:

A Glutenhaltig, B Sellerieerzeugnisse, C Krebs-Krustentiere, D Milch-Laktose, E Eier-Erzeugnisse, F Sojaerzeugnisse, G Fische/Fischsauce, H Senf, I Schwefeldioxid-Sulphit, J Weichtiere, K Nüsse, L Sesam, M Lupine