

Vorspeisen

Starters

Vegetarische Kartoffelrahmsuppe mit
gerösteten Croutons € 7,50

Vegetarian potato cream-soup with roasted croutons

A,B,D,E,F,J,K,14,15

Gratinierter Ziegenkäse mit
Feigensenf auf Rucola Salat € 14,90

*Vegetarian gratinated goat cheese with fig mustard
on rocket salad*

D,E,H

Vegetarisch

Vegetarian

Steinpilzravioli mit Salbeibutter, Rucola und Parmesan € 18,90

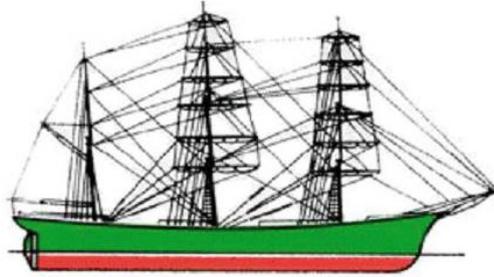
Porcini ravioli with sage butter, rocket salad and parmesan

A,D

Knackiger lauwarmer Bratkartoffelsalat mit
zwei Spiegeleiern € 17,20

Lukewarm fried potatoes salad with two fried eggs

D;E,H



Vom Lande und Meer **Main meat and fish dishes**

**Currywurst mit hausgemachter, exotischer Sauce
und Pommes frites** € 14,90

Curry sausage with homemade, exotic sauce and french fries
A;B;D;E;F;H;5,6,14,18

**Hamburger Seemanns Labskaus
von der gepökelten Rinderbrust
mit Spiegelei, sauer eingelegtem Rollmops,
Roter Bete und Gewürzgurke** € 22,30

*Traditional Seemanns Labskaus, Labskaus served with fried egg and
rolled pickled herring, beet root and gherkin*
G,E,F,H,5,6,9,15,16

**Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit Pommes und Salatbeilage** € 23,50

Pork escalope with pommes frites and a small salad
A,B,D,E,F,H,I,5,15,18

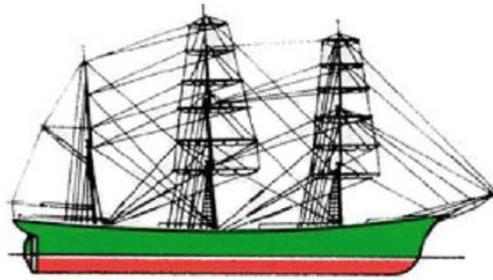
**Holländische Matjesfilets „Hausfrauenart“
mit Apfel-, Gurken-, Zwiebel- Sauerrahm
dazu Bratkartoffeln** € 23,90

*Dutch herring filets „Hausfrauenart“ with apple, cucumber,
onion, sour cream and fried potatoes*
A,B,D,E,F,G,H,9,11

Wiener Kalbsgulasch mit Spätzle und Brokkoli € 24,50

Veal goulash „Vienna style“ with noodles and broccoli
A,D;E;I, 18

Die genannten Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung



„Hamburger Pannfisch“ € 25,90
gebratene Fischfilets auf Bratkartoffeln mit
Senfsaatensauce

Traditional Hamburger Pannfisch
Pan fried fish served with pommery mustard seed sauce and
fried potatoes
A,D,E,G,H,15

Schweineschnitzel „Holsteiner Art“ € 26,00
mit zwei Spiegeleiern, Bratkartoffeln und Salatbeilage

Pork escalope with two fried eggs, fried potatoes and a small salad
A,B,D,E,F,H,I,5,15,18

Roastbeef kalt mit Bratkartoffeln und Remoulade € 26,50

Roastbeef cold with fried potatoes and remoulade sauce
A;D;E;F,I,16

Für unsere kleinen Gäste

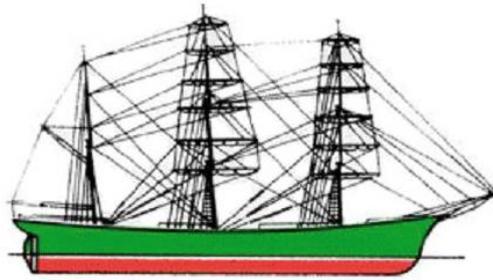
For the kids

Kleines Schweineschnitzel € 13,50
mit Pommes Frites

Little pork escalope with French fries
A,D,E

Kleines Fischfilet mit Kartoffel-Spinat-Stampf € 13,50

Little fillet of fish with potato-spinach-puree
A;D;E,G,K



Der kleine süße Abschluss Dessert

Hamburger Rote Grütze mit Vanilleeis € 8,90
Red berry compote with vanilla ice cream
A,D,E,14,16

Crème Brûlée mit Orangenragout € 9,50
Crème brulee with orange compote
D;E

Zusatzstoffe:

1 koffeinhaltig, 2 Benzoesäure, 3 chininhaltig, 5 konserviert, 6 mit Farbstoff, 7 enthält eine Phenylalaninquelle,
8 Brennwert pro 100ml: 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

Die genannten Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung