

Vorspeisen

Gebratene Jacobsmuscheln auf einem knackigen Salatbett mit Sauce Vinaigrette und gerösteten Kernen	Eur	15,00
Carpaccio vom Angus-Ochsen mit herzhaftem sizilianischem Pesto und gehobeltem Parmesan	Eur	11,00
oder auch ohne Knoblauch mit einer delikaten Senf-Kräuter-Emulsion	Eur	11,00
Unser Duo von Hirtenkäse und Riesengarnele mit einer herzhaften Knoblauchsauce	Eur	9,50
„Angels on Horseback“ Gebackene Weinbergschnecken auf Sambalcreme mit frittiertem Ruccola	Eur	9,50
Gebackener Hirtenkäse <i>vegetarisch</i> mit zweierlei Knoblauchsaucen und Röstbrot	Eur	6,50



Suppen

Godshorner Festtagssüppchen	Eur	5,00
Italienisches Tomatensüppchen <i>vegetarisch</i> unter luftigem Sahnehäubchen	Eur	5,00
Italienisches Tomatensüppchen mit Champignons und sautierten Jacobsmuscheln	Eur	8,50

Pasta – Basta

Weisse Tagliatelle mit geschmolzenen Tomaten <i>vegetarisch</i> Büffelmozzarella und frittiertem Ruccola	Eur 11,00
Rigatone di Marcello mit einem delikaten braisierten Goulasch vom Ochsen in Barolojus und frisch gehobeltem Parmesan	Eur 16,50
Ravioli mit Ricotta und frischem Blattspinat <i>vegetarisch</i> in Sahnesauce mit hauchdünnem Provolone	Eur 11,00

Frick's Salatvergnügen

Gebackener Hirten-Käse auf Blattsalaten der Saison <i>vegetarisch</i> mit Sauce Vinaigrette, herzhaftem sizilianischem Pesto und gerösteten Kürbiskernen	Eur 9,50
Eine Auswahl von Salaten der Saison in Sauce Vinaigrette	
	Beilagenportion Eur 3,50
	Vorspeisenportion Eur 5,50

“à la Strindberg “
mit gebratenen Roastbeefscheiben unter Senf-Zwiebelkruste

“Asiatische Art “
mit gebratenen Geflügelspießen und süßer Chilisauce

“ Maritime Art “
mit mildgesalzenem Rauchlachs und Senfhonigsauce
kleine Portion Eur 8,50 **normale Portion** Eur 12,00



Frisch aus dem Meer

Henstedter Pannfisch

Saftiges Zanderfilet aus der Schmiedepfanne
mit leichter Dijon-Senfsauce auf Bratkartoffeln angerichtet

Eur 17,50

Gebratenes Zanderfilet „Müllerin Art“

mit zerlassener Butter, einem Icebergsalat in süßem Rahm
und Bio-Kartoffeln aus Nülles Garten

Eur 19,50

Pochiertes Zanderfilet „Niendorfer Art“

auf Dijon-Senfemulsion mit Blattspinat und Salzkartoffeln

Eur 19,50

Gebratene Riesengarnelenschwänze „du chef“

auf schwarzen Bandnudeln mit zweierlei Curry-Chili-Saucen
und sautierter Ananas

Eur 26,00

Riesengarnelenschwänze „Yoinville“

goldbraun gebraten mit Pernodsößchen
Blattspinat und Siam-Reis

Eur 26,00

Norweger Lachsfilet „Italienische Art“

mit geschmolzenen Tomaten und Käse aus dem Ofen
begleitet von Spaghetti und knackigen Salaten in Sauce Vinaigrette

Eur 23,50

Lachsfilet „nach Art des Käpt'n Hahn“

serviert in leichter Krebssauce mit Dillspitzen.
Dazu reichen wir Blattspinat und Siam-Reis.

Eur 23,50

Lachsfilet vom Grill „Canyamel“

mit zwei Knoblauchsaucen, knackigen Salaten
und geröstetem Baguette

Eur 23,50



Unsere Klassiker

„Jägerschnitzel“

in Zwiebel-Champignonrahm mit knackigen Salaten
in Sauce Vinaigrette und Röstkartoffeln

Eur 13,50

Paniertes Schnitzel „Wiener Art“

mit einem Gemüseteller und goldbraunen Bratkartoffeln

Eur 13,50

„Unser Cordon Bleu“

mit Kräuterbutter, hausgemachter Sauce Bearnaise
französischen Erbsen in Schinkensahne und Bratkartoffeln

Eur 15,00

Medaillons vom Schweinefilet „Marketenderinnen Art“

auf französischen Erbsen in Schinkensahne mit Kräuterbutter
und Zwiebelröstkartoffeln

Eur 15,00

Unser „Scheiterhaufen“

Black-Angus Filetsteak auf pommes frites
mit Zwiebeln, Sauce Bearnaise und verschiedenen marinierten Salaten

Eur 25,00

„Siebenbürger Grillteller“

Drei pikante Medaillons auf Bratkartoffeln
mit Kräuterbutter, Grillspeck und verschiedenen marinierten Salaten

Eur 19,50

Serbischer Fleischspieß

Pikant gewürztes Rind- und Schweinefleisch mit Speck und Zwiebeln
scharfer Spezialsauce, Curryreis, pommes frites, Hirtenkäse
und Krautsalat

Eur 18,50

Leckerer vom Grill

„Kanadisches Holzfällersteak“

Aberdeen-Angus-Rumpsteak mit Kräuterbutter, Grillspeck und Hirtenkäse serviert. Hierzu reichen wir knuspriges Baguette. Eur 24,50

„Odin's Nachtmahl“

Drei herzhaft Rumpsteakschnitten verschieden zubereitet mit Kräuterbutter, Hirtenkäse, geröstetem Baguette und einem Tomatensalat mit American Dressing Eur 23,50

Rumpsteak „Batamog-style“

mit Palmenmark, Sambalcreme, frittiertem Rucicola und Siam-Reis Eur 26,50

„Amerikanisches Pfeffersteak“

in gestoßenem Pfeffer gewälztes Rumpsteak mit Kräuterbutter roten Kidney-Bohnen und pommes frites Eur 26,50

Rumpsteak „Tiroler Art“

mit geschmorten Zwiebeln, geschmolzenen Tomaten Grillspeck, Sauce Bearnaise und pommes frites Eur 26,50

Liebe Gäste,

im Rahmen des neuen Lebensmittel-Kennzeichnungs-Gesetzes sind wir verpflichtet auf Allergene in unseren Speisen hinzuweisen. Sämtliche unten genannte Allergene können in allen unseren Speisen und Getränken enthalten sein:

1 Glutenhaltiges Getreide; 2 Krebstiere; 3 Eier; 4 Fisch; 5 Erdnüsse; 6 Sojabohnen; 7 Milch (einschl. Laktose); 8 Schalenfrüchte; 9 Sellerie; 10 Senf; 11 Sesamsamen; 12 Schwefeldioxid und Sulphite; 13 Lupinen; 14 Weichtiere.

Bei Allergien und Unverträglichkeiten informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter, sie geben Ihnen gern Auskunft, bzw. Einblick in unsere Dokumentationsmappe.



Unsere Dessertauswahl

Hausgedrehtes Honig-Mandeleis

auf einem Ragout von Gewürzzwetschgen mit Sahne Eur 6,50

Caro's Sorbet Traum

Himbeer- und Zitronensorbet auf Godshorner Quittensamt
-sehr erfrischend- Eur 5,20

Mousse au chocolat

auf Vanillesauce mit Sahne im Glas serviert ... Eur 5,20

Goldbraune Apfelbeignets

mit Zimtzucker, Vanillesauce, hausgedrehtem Mohnreis und Sahne Eur 6,50

„Des Kaiser's Schmarrn“

Gerissener Pfannkuchen mit Gewürzzwetschgen,
Vanillesauce, Vanilleeis und Sahne Eur 8,00

Romi's Favoriten

Haselnusseis mit Schokoladensauce
Himbeersorbet auf frischer Ananas &
Schokoladenmousse auf Vanillesauce Eur 9,00

Heiß geliebt !!! Unser Coupe Danmark

Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und Sahne Eur 5,50
... als M I N I mit 2 Kugeln Vanilleeis Eur 3,80

Zartschmelzendes Walnusseis mit hausgemachtem Haferkrokant

Eierlikör und einem Tupper Sahne Eur 6,50
... als M I N I mit 1 Kugel Walnusseis Eur 3,80

Lauwarmes Schokoladensoufflée und Blaubeer-Joghurteis

auf Vanillesauce und Fruchtmark mit Sahnetupper Eur 8,50

Unsere Eissorten der Saison:

Vanille

Haselnuss

Walnusseis

Blaubeer-Joghurt

Mohnreis

Honig-Mandeleis

und vegan / laktosefrei

Himbeersorbet

Zitronensorbet

