

Vorspeisen

Gebackener Hirtenkäse <i>-vegetarisch-</i> mit zweierlei Knoblauchsaucen und Röstbrot	Eur 8,00
Unser Duo von Hirtenkäse und Riesengarnele mit einer herzhaften Knoblauchsauce	Eur 10,50
Carpaccio vom Angus-Ochsen mit herzhaftem sizilianischem Pesto und Parmesan	Eur 12,50

Suppen

Godshorner Festtagssüppchen	Eur 5,50
Samtige Kürbissuppe mit süßem Chili und Terriyaki-Spieß	Eur 8,50
Deftige Goulaschsuppe Rindfleisch, Zwiebeln, Rotwein, Gewürze ... sonst nix	Eur 6,50

Aus Fluß und Meer ...

Pochiertes Lachsfilet aus dem Mittelstück „Sylter Art“ mit roter Krebssauce, Blattspinat und feinen Bandnudeln	Eur 26,00
„Henstedter Pannfisch“ Gebratenes Zanderfilet mit Champagnersenfsauce und Bratkartoffeln	Eur 22,50
Gebratene Riesengarnelenschwänze „du Chef“ auf schwarzen Bandnudeln mit zweierlei Curry-Chili-Saucen	Eur 30,00

Unsere Empfehlung der Saison:

Barbarie – Entenbrust aus der Bratröhre ...

„Großmütterchen Art“

auf eigener Sauce mit Äpfeln und Rosinen, Rotkohl
und pommes croquettes

Eur 24,50

„chez Heinz“

serviert auf grüner Pfeffersauce mit knackigen Salaten
und kleinen Berner Röstitalern

Eur 24,50

Und ab 10. November 2020 gibt es dann wieder

Aus der Bratenröhre

Ganz viel Gans



Unsere Desserts

Apfelbeignets in Zimtzucker gewälzt
mit Vanillesauce, Vanilleeis und Sahne ...

Eur 6,80

Unser „Coupe Danmark“

Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und Sahne

Eur 6,80

Zartschmelzendes Walnusseis mit hausgemachtem Haferkrokant,
Eierlikör und einem Tupper Sahne

Eur 6,80

Des Kaiser's Schmarrn

mit Zwetschgenröster, Vanillesauce, Vanilleeis und Sahne

Eur 9,80

Lauwarmes Schokoladensoufflée

serviert mit Blaubeerkonfit und Walnusseiscreme

Eur 8,50



Schnitzel & Co

Zwei panierte Landjuwel-Schnitzel aus der Schmiedepfanne ...

„Förster Art“ mit einer Champignonrahmsauce,
knackigem Salat und Bratkartoffeln

Eur 16,50

„Batamog-style“ mit Palmenmark, aufgeschlagener Sambalcreme
und Bratkartoffeln

Eur 18,50

Gefüllte Schnitzel, goldbraun gebraten mit Kräuterbutter ...

„Cordon bleu“ mit Käse und Schinken gefüllt,
mit französischen Erbsen in Sahne und Bratkartoffeln

Eur 16,50

„Spanische Art“ mit Chorizo und Käse gefüllt, Sambalsauce,
Kräuterbutter, einem Krautsalat und pommes frites

Eur 16,50

Paniertes Brustfilet vom Hühnchen „Marketenderinnen Art“

mit Kräuterbutter, französischen Erbsen in Sahne und Bratkartoffeln

Eur 16,50

Piccata alla Milanese vom Hühnchen

in Käse-Eihülle gebraten auf tomatierten Bandnudeln

Eur 19,50

Aus dem Grillofen ...

Zwei saftige S c h a s c h l i k vom Schwein – nur Fleisch & Zwiebeln –
langsam im eigenen Saft gegart, mit unserer speziellen Barbecuesauce,
Krautsalat und pommes frites

Eur 16,50

Barbecue - Steakteller

Verschiedene Steaks von Rind & Hühnchen, Schaschlik vom Schwein
serviert mit Bacon, Kräuterbutter, Salatteller und pommes frites

Eur 23,50

Salate ...

Eine Auswahl von frischen Salaten in Sauce Vinaigrette

„Asiatische Art“ mit zartem Hühnchen, süßer Chilisauce
und frischem Baguette

Eur 13,00

Gebackener Hirten-Käse auf knackigen Salaten der Saison -vegetarisch-

mit Sauce Vinaigrette, herzhaftem sizilianischem Pesto,
gerösteten Kernen und Baguette

Eur 11,50

