

Vorspeisen

Gebackener Hirtenkäse *-vegetarisch-*
mit zweierlei Knoblauchsaucen und Röstbrot Eur 8,00

Unsere „Alsterschwalbe“
Ein besonders mildes Matjesfilet auf Saftkornbrot
mit Hausfrauensauce und Preiselbeeren Eur 6,50

Godshorner Festtagssüppchen Eur 5,50

Aus Fluß und Meer ...

Zwei Matjesfilets „Sylter Art“
mit Apfel-Zwiebel-Gurkenschmand und Bratkartoffeln Eur 14,50

„Henstedter Pannfisch“
Gebratenes Zanderfilet mit Champagnerensensauce
und Bratkartoffeln Eur 22,50

Gebackenes Zanderfilet mit hausgemachter Remoulade
und einem lauwarmen Speck-Kartoffelsalat Eur 19,50

Frick's Salatvergnügen

Gebackener Hirtenkäse auf Blattsalaten der Saison *vegetarisch*
mit Sauce Vinaigrette, herzhaftem sizilianischem Pesto
und gerösteten Kernen Eur 12,50

Blattsalate der Saison mit Zanderfilet vom Grill ...
serviert mit Sauce Vinaigrette Eur 16,50

Schnitzel & Co

Zwei panierte Landjuwel-Schnitzel aus der Schmiedepfanne ...

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

Eur 16,50

Zwei panierte Landjuwel-Schnitzel aus der Schmiedepfanne ...

„Batamog-style“ mit Palmenmark, hausgemachter Sambalcreme
und pommes frites

Eur 18,50

Zwei panierte Landjuwel-Schnitzel aus der Schmiedepfanne ...

„Fränkische Art“ mit zwei Spiegeleiern und lauwarmen
Speck-Kartoffelsalat

Eur 15,50

„Unser Cordon bleu“

Goldbraun gebratenes Schnitzel mit Käse und Schinken gefüllt;
mit Kräuterbutter, französischen Erbsen in Sahne und Bratkartoffeln

Eur 17,50

Aus dem Grillofen ...

Zwei saftige Schaschlik vom Schwein – nur Fleisch & Zwiebeln –
langsam im eigenen Saft gegart, mit unserer speziellen Barbecuesauce,
Krautsalat und pommes frites

Eur 17,50

Barbecue - Steakteller

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

Eur 23,50



Leckerer vom Grill

„Amerikanisches Pfeffersteak“

Black-Angus – Rumpsteak mit Kräuterbutter,
roten Kidneybohnen in Barbecuesauce und pommes frites

Eur 24,50

Black-Angus – Filetsteak mit frischen Champignons

hausgemachter Sauce Bearnaise, einem knackigen Salat
und Bratkartoffeln

Eur 29,00

„Half and Half“

Tournedos vom Black-Angus-Rind und sautierte Riesengarnelen
geben sich ein Stelldichein mit einer braunen Knoblauchsauce
Blattspinat und einem Kartoffelgratin

Eur 32,00



Unsere Desserts

Unser „Coupe Danmark“

Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und Sahne

Eur 6,80

„Amarena-Becher“

Vanille- und Amarena-Kirscheis mit Sauerkirschkonfit und Sahne

Eur 6,80

Salpicon von Erdbeeren und Minze
serviert mit Panna Cotta

Eur 7,50