

Frühstückskarte zwischen 08.00 Uhr und 10.30 Uhr
(nur auf Vorbestellung)

Frühstücksbuffet nach Angebot Euro 10,00

kleines Frühstück Euro 8,50

Marmelade, Honig & Nutella
2 Rühreier oder 2 Spiegeleier
& frisches Obst der Saison

großes Frühstück Euro 10,00

Marmelade, Honig & Nutella
Schnittkäse & Salami
1 gekochtes Ei & frisches Obst der Saison

Käsefrühstück Euro 9,00

gemischte Käsevariationen
1 gekochtes Ei & frisches Obst der Saison

Jägerfrühstück Euro 9,00

gemischte Wurstplatte
1 gekochtes Ei & frisches Obst der Saison

zu jedem Frühstück
servieren wir je 1 Könnchen Kaffee, Tee oder Kakao
1 Karaffe Saft (0,25l) nach Wunsch
2 Brötchen mit Butter oder Margarine

Vorspeisen

Soljanka⁹ mit Zitronen-Schmand⁷ Euro 3,80

Gurkensalat mit Dill Euro 4,90

gemischter Salatteller
mit Joghurtdressing^{7,10} Euro 6,70

Schopskasalat mit Feta Euro 7,50
gemischter Salat aus Tomaten, Gurken,
Paprika und Zwiebeln, mariniert mit Essig,
Öl, Salz und Pfeffer

Tomate-Büffelmozzarella⁷
mit Pesto, Basilikum und Baguette¹ Euro 8,50

Galia Melone mit Serrano Schinken Euro 8,50

Für den kleinen Hunger

gebackener Camembert^{1,3,7} Euro 4,50
mit Preiselbeer-Sauce und Baguette¹

Würzfleisch⁷ mit Baguette¹ Euro 4,60

Bauernfrühstück^{3,7} Euro 6,90

Räucherlachs¹⁰ auf Senf-Honig-Dill-Sauce
dazu Röstitaler Euro 9,80

pro Beilagenänderung berechnen wir 1,00€

¹Glutenhaltig, ²Krebstiere, ³Eier, ⁴Fisch, ⁵Erdnüsse, ⁶Sojabohnen, ⁷Milch, ⁸Schalenfrüchte,
⁹Sellerie, ¹⁰Senf, ¹¹Sesamsamen, ¹²Schwefeldioxid Sulphite, ¹³Lupinien, ¹⁴Weichtiere

Für unsere kleinen Gäste

Portion Pommes frites⁷ Euro 3,30
mit Ketchup oder Mayonnaise^{7,10}

Milchreis⁷ mit Apfelmus, Zimt und Zucker Euro 3,50

Fischstäbchen^{1,3,7} mit Pommes frites Euro 4,30

Nudeln¹ mit Tomatensoße Euro 4,50

Hähnchennuggets^{1,3,7} mit Euro 6,50
Mischgemüse und Stampfkartoffeln

Fleischlose Gerichte

Kartoffeln mit Kräuterquark^{7,10} Euro 6,80
und Salatbouquet

Genfer Schnitzel^{1,3} Euro 8,40
(panierter Sellerie) mit Mischgemüse,
Kräuterbutter & Kartoffeln

Spaghetti^{1,3,6} „Neu-Helgoländer Art“ Euro 8,90
vegetarische Gemüsebolognese⁹

pro Beilagenänderung berechnen wir 1,00€

¹Glutenhaltig, ²Krebstiere, ³Eier, ⁴Fisch, ⁵Erdnüsse, ⁶Sojabohnen, ⁷Milch, ⁸Schalenfrüchte,
⁹Sellerie, ¹⁰Senf, ¹¹Sesamsamen, ¹²Schwefeldioxid Sulphite, ¹³Lupinien, ¹⁴Weichtiere

Fisch

Brathering⁴ mit Bratkartoffeln Euro 6,70

Matjesfilet^{4,7} „Hausfrauenart“ mit Kartoffeln Euro 8,30

gebratenes Rotbarschfilet^{1,4,9,10} Euro 13,80
mit Senfsoße, Kartoffeln
und einem kleinen Gurkensalat

Forelle „Müllerin Art“^{1,4,7} mit Sahnemeerrettich, Euro 15,90
Kräuterbutter, Kartoffeln und
einem kleinen Gurkensalat

gebratenes Zanderfilet^{1,4,7} mit Sahnemeerrettich, Euro 16,10
Kräuterbutter, Kartoffeln und
einem kleinen Gurkensalat

Geflügel

Salatteller mit Hähnchen⁷ Euro 11,50
mit Kräutern, Hähnchenbrustfilet
und Joghurtdressing^{7,10}

Hähnchenbrust auf Thymianjus⁹ Euro 14,90
mit Mischgemüse und Rosmarinkartoffeln

pro Beilagenänderung berechnen wir 1,00€

¹Glutenhaltig, ²Krebstiere, ³Eier, ⁴Fisch, ⁵Erdnüsse, ⁶Sojabohnen, ⁷Milch, ⁸Schalenfrüchte,
⁹Sellerie, ¹⁰Senf, ¹¹Sesamsamen, ¹²Schwefeldioxid Sulphite, ¹³Lupinien, ¹⁴Weichtiere

Aus Topf und Pfanne

Königsberger Klopse ^{1,3,4,7} mit Kapernsoße, Kartoffeln und Krautsalat	Euro 8,20
piquante Kohlroulade ^{1,3} mit Speckstippe und Kartoffeln	Euro 10,10
Sauerbraten mit Rotkohl und Klößen ¹	Euro 13,50
Kalbsleber ^{1,7} mit Rotkohl, gebratenen Zwiebeln, Apfelspalten und Stampfkartoffeln	Euro 13,50
gepökeltes Eisbein dazu Sauerkraut Erbspüree ⁸ und Kartoffeln	Euro 13,50
paniertes Schnitzel ^{1,3,7} mit Champignonrahmsauce und Kartoffeln	Euro 13,95
Hirschgulasch ⁹ mit Rotkohl und Kartoffeln	Euro 14,50
Argentinisches Entrecôte mit Pommes frites, gebratenen Zwiebeln, Kräuterbutter und einem frischen Salatbouquet	Euro 19,50

pro Beilagenänderung berechnen wir 1,00€

¹Glutenhaltig, ²Krebstiere, ³Eier, ⁴Fisch, ⁵Erdnüsse, ⁶Sojabohnen, ⁷Milch, ⁸Schalenfrüchte, ⁹Sellerie, ¹⁰Senf, ¹¹Sesamsamen, ¹²Schwefeldioxid Sulphite, ¹³Lupinien, ¹⁴Weichtiere

Kuchen

Apfel-Butterstreuselkuchen ^{1,3,5,6,7,8,13}	Euro 2,60
Käse-Mandarin-Schnitte ^{1,3,5,6,7,8,13}	Euro 2,80
Himbeer-Sahneschnitte ^{1,3,5,6,7,8,13}	Euro 2,80
Schwarzwälder-Kirsch-Schnitte ^{1,5,6,8,13} (alkoholhaltig)	Euro 3,00
Marzipantorte ^{1,3,5,6,8,13}	Euro 3,40

Kaffee

Tasse Kaffee ¹⁵	Euro 1,90
Kännchen Kaffee ¹⁵	Euro 2,90
Kännchen entkoffeinierter Kaffee	Euro 2,90
Milchkaffee ¹⁵	Euro 3,20
Latte Macchiato ¹⁵	Euro 3,20
Latte Macchiato ¹⁵ mit Aroma Karamell, Haselnuss oder Vanille	Euro 3,70
Espresso ¹⁵	Euro 1,70
Doppelter Espresso ¹⁵	Euro 3,10
Cappuccino ¹⁵	Euro 2,50
Glas heiße Schokolade mit Sahne	Euro 2,60
Glas heiße Schokolade ohne Sahne	Euro 2,10
Glas Tee	Euro 1,80

Folgende Teesorten halten wir für Sie bereit:

Schwarzen Tee, Hagebutten Tee, Grünen Tee, Früchte Tee,
Pfefferminz Tee, Kräuter Tee, Kamillen Tee, Ingwer Tee

¹Glutenhaltig, ²Krebstiere, ³Eier, ⁴Fisch, ⁵Erdnüsse, ⁶Sojabohnen, ⁷Milch, ⁸Schalenfrüchte, ⁹Sellerie, ¹⁰Senf, ¹¹Sesamsamen, ¹²Schwefeldioxid Sulphite, ¹³Lupinien, ¹⁴Weichtiere, ¹⁵Koffeinhaltig