

Speisekarte

Suppen

- | | |
|---|-------|
| 1. Doppelte Kraftbrühe mit Einlage ^(o) | 5,50€ |
| 4. „Helgoländer Hummersuppe“ mit Cognac und Sahnehaube ^(G,B,I,2,12,o) | 7,50€ |
| 5. „Französische Zwiebelsuppe“ ^(12,o) nach den Hallen
mit Käsecroutons überbacken | 7,50€ |

Vorspeisen

- | | |
|--|-------|
| 11. Frühlingsröllchen mit Gemüsefüllung - 2 Stück Chicken-Wings
mit süß-scharfer Sauce „garniert“ ^(1,9,13, G, C,0) | 8,50€ |
| 12. 6 Stck. Grünschalmuscheln in Kräuter -Knoblauchbutter
mit Toast ^(c,2) | 9,50€ |
| 14. Rot-Garnelen im Speckmantel auf Knobi- Röstbrot mit Tomaten
und Gurkenscheiben reich garniert | 9,50€ |

Restaurant Hanse Kogge

Fleischgerichte

21. Schweineschnitzel „Wiener Art“ Bratkartoffeln-
Salat vom Büffet (1,9,13, G, C,0) 15,50€
25. 3 kleine Rückensteaks vom Iberico-Schwein an Champignons
ala Creme - Pommes Frites - Salat vom Büffet (1,8,9,13,C,0) 22,50€
26. Grillpfanne „Hansekogge“ 3 kl. Steaks auf Gartengemüse
mit Zwiebeln - Spiegelei - Bratkartoffeln (1,9,13G,C,0) 21,50€
27. Geschnetzeltes vom Schweinefilet „Züricher Art“ mit
Champignons in Sahne - Röstitaler - Salat vom Büffet (1,9,13,C,0) 19,50€
28. Cordon Bleu mit Schinken Käse gefüllt, Sauce Hollandaise -
Bratkartoffeln - Salat vom Büffet (1,8,9,13,C,0) 17,50€
44. Hühnerbrust gebraten mit Champignons in Sahne
Röstinchen - Salat vom Büffet (1,9,13,G,C,0) 14,95€
51. Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter - Pommes Frites
Salat vom Büffet (1,9,13,C) 21,50€
52. Rumpsteak „Plancha“ mit Senf-Zwiebel-Kräuterkruste etwas
Weißwein - Sahne - Demi Glace - feinen Bohnen -
Kroketten (1,9,13,C,0) 22,50€
55. Filetsteak vom Grill mit Meerrettich -Kräuterbutter -
Pommes frites -Salat vom Büffet (1,9,13) 29,50€
57. Pariser „Pfeffersteak“ nach den Hallen Pfeffersahne mit
Cognac - Pommes frites - Salat vom Büffet (1,9,13,C) 29,50€
58. Filetsteak „Förster Christel“ mit kleinen Speck-Pfifferlingen -
Rosenkohl - Bratkartoffeln -Salat vom Büffet (1,9,13) 31,50€

Restaurant Hanse Kogge

Ab 2 Personen am Tisch serviert

60. "Chateau Briant" rosa gebraten (1,3,G,C,0) pro Person 31,50€

Fischgerichte

80. Matjesfilet - Speckbohnen - Bratkartoffeln (1,2,G,C) 15,50€

100. Gebratene Fischfiletstreifen mit Knoblauchsauce-
Pommes frites und Salat vom Büffet (1,9,13,C,0) 15,50€

102. Rotzungenfilet gebraten- Salzkartoffeln u.
Salat vom Büffet (1,9,13,0) 15,50€

103. Rotbarsch Cordon-Bleu - Salzkartoffeln - Sauce Hollandaise
Salat vom Büffet (1,9,13,J,0) 19,80€

104. Rotbarsch in Eihülle - Kartoffelsalat - Salat vom Büffet (1,9,13,0) 18,50€

105. Rotbarschfilet in Bierteig - Kartoffelsalat -
Knoblauchsauce Salat vom Büffet (1,9,13,0) (2,12,B,I,G,0) 19,80€

106. Rotzungenfilet „pochiert“ in Hummersauce - Salzkartoffeln
Salat vom Büffet (1,9,13,0) 16,50€

107. Dorschfilet gebraten mit Meerrettich zerl. Butter
Salat vom Büffet - Salzkartoffeln (1,3,9,13,0) 18,50€

108. Dorschfilet gebraten mit einer Kräuter-Knoblauch-Senfkruste
gebraten - Salat vom Büffet - Salzkartoffeln (1,3,9,13,0) 19,50€

109. Nordsee Fischteller : 3 kl. Fischfilets in Eihülle gebraten
auf Bratkartoffeln - Senfsauce - Salat vom Büffet (2+4) 18,95€

Restaurant Hanse Kogge

111. Dorschfilet „Hanse Kogge“ gebraten mit einem Muschel Scampi -Ragout in Knoblauchbutter überzogen
Salzkartoffeln - Salat vom Büffet (1,9,18,0) 21,00€
112. Hamburger-Hafenteller mit Dorschfilet - Rotbarschfilet - Schollenfilet in Eihülle - Matjesfilet auf Apfelscheibe - 3 Stück Grünschalmuscheln - Garnelen - Salzkartoffeln - Salat vom Büffet (1,9,18,0) 24,50€
114. Dorumer Fischeintopf mit Muscheln- Garnelen - Fischwürfeln - Gemüse - Kartoffelwürfeln, leicht tomatisiert
Weißwein, Pernot und etwas Knoblauch Terrine 18,50€
116. Gebratene Nordseescholle H.K I „Müllerin Art“ mit Salzkartoffeln zerlassener Butter und Salat vom Büffet_(1,9,18,0) 21,50€

Nudelgerichte

141. Bandnudeln gebraten mit Rotgarnelen - etwas Lauch in Butter gebraten - ger. Käse- Salat vom Büffet (1,3,9,18,0) 21,50€
142. Bandnudeln gebraten mit gekochtem Schinken - Gurke an Weißweinsauce - ger. Käse- Salat vom Büffet (1,3,9,18,0) 17,50€
144. Bandnudeln mit Gemüse in Olivenöl gebraten
Frühlingsröllchen mit Gemüsefüllung umlegt
Salat vom Büffet (1,3,9,18,0) 15,50€

Kinderteller

150. Portion Pommes mit Ketchup und Mayonnaise 5,50€
151. Kleines Schnitzel , Pommes , Mayo, Salatgarnitur (1,9,18,C,0) 8,50€
152. Kleines Fischfilet ,Pommes , Mayo, Salatgarnitur (1,9,18,C,0) 8,50€
153. Chicken Nuggets, Pommes, Mayo, Salatgarnitur (1,9,18,C,0) 8,50€

Restaurant Hanse Rogge

Dessert

180. Gem. Eis 3 Kugeln ⁽³⁾	
181. Gem. Eis mit Sahne 3 Kugeln ⁽³⁾	5,50€
182. Vanilleeis mit Baileys Likör - Sahne	8,50€
183. Vanilleeis mit heißen Kirschen - Sahne	8,50€
184. Walnusseis mit Eierlikör - Sahne	8,50€
185. Kl. Kindereis 2 Kugeln ⁽³⁾ - Sahne	4,50€
186. Gebackene Apfelringe mit Zimt und Zucker, Vanilleeis an Calvadossauce und Sahne	8,50€
187. Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	7.80€

Restaurant Hanse Kogge

Hinweise zu den Inhaltsstoffen, die in den Gerichten enthalten sein können.

Zusatzstoffe

- Nr.1 mit Konservierungsstoffen*
- Nr.2 mit Farbstoffen*
- Nr.3 mit Antioxidationsmitteln*
- Nr.4 mit Süßungsmittel Saccharin*
- Nr.5 mit Süßungsmittel Cyclamat*
- Nr.6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle*
- Nr.7 mit Süßungsmittel Acesulfam*
- Nr.8 mit Phosphat*
- Nr.9 geschwefelt*
- Nr.10 chininhaltig*
- Nr.11 coffeinhaltig*
- Nr.12 mit Geschmacksverstärker*
- Nr.13 geschwärzt*
- Nr.14 gewachst*
- Nr.15 gentechnisch verändert*

Allergene

- A) Glutenhaltig*
- B) Krebstiere*
- C) Eier und Eierzeugnisse*
- D) Fisch und Fischerzeugnisse*
- E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse*
- F) Soja und Sojaerzeugnisse*
- G) Milch und Milcherzeugnisse*
- H) Schalenobst (Nüsse)*
- I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse*
- J) Senf und Senferzeugnisse*
- K) Sesamsamen*
- L) Schwefeldioxid und Sulfide*
- M) Lupinen*
- N) Weichtiere*
- O) Weizen*