

Vorspeisen

Startes

Bruschetta  2 Stück € 4,90
Ciabatta mit Tomaten, Zwiebeln, 3 Stück € 6,90
Knoblauch und Olivenöl
Bruschetta
Ciabatta with tomatoes onions
garlic and olive oil

Beef Tatar € 9,80
mit traditionellen Zutaten
und Knoblauchbrot
Beef Tatar
with traditional ingredients
and garlic baguette

2 gebackene Black Tiger Garnelen € 10,80
im Knuspermantel
mit Mango Chutney,
Blattsalaten, Hausdressing
und Knoblauchbrot
two baked black tiger prawns in a crispy dough
with mango chutney, salad, house dressing
and garlic baguette

Suppen

Soup

Cocos-Curry-Zitronengras-Suppe  € 6,80
Cocos-curry-lemongrass-soup

Französische Zwiebelsuppe  € 6,80
mit Parmesanchips
French onion soup
with parmesan-chips

Fedderwardersieler Krabbensuppe € 7,90
Spezialität des Hauses
Fedderwardersieler shrimps soup
chef's speciality

Grüne Küche
Green kitchen

Jahreszeitliche Marktsalate € 8,80
mit Parmesan und Knoblauchbrot
Dressing nach Wahl: American, Joghurt
oder Hausdressing
Seasonal salad
with Parmesan and garlic bread
choice of dressing: American, yogurt or house-dressing

dazu
served with

karamellisierte Ziegenkäse € 13,80
caramelized goat cheese

gegrillte Kikok-Hähnchenbrust ca. 150g € 14,80
grilled chicken breast

2 Black Tiger Garnelen € 14,80
im Knuspermantel
two baked black tiger prawns
in a crispy dough

Wokgemüse € 13,80
in roter Thai-Curry-Sauce mit Wildreis
Wok Vegetables
in red Thai-curry-sauce with wild rice

Falafelburger € 13,80
125g Falafel Patty
mit knackigem Salat, Tomate, Gurken,
Zwiebeln und hausgemachter Burgersauce,
serviert mit Pommes frites
Falafelburger
125g Falafel Patty
with lettuce, tomato, cucumbers,
onions and burger sauce
served with French fries

Fangfrisch
Fish

Schollenfilet Finkenwerder Art € 19,80
mit gebratenen Bauchspeckwürfeln,
Nordseekrabben, Buttersauce,
Petersilienkartoffeln und frischen Marktsalaten
Plaice fillet
with bacon, North Sea shrimps,
butter sauce, potatoes and side salad

Butjenter Fischteller € 19,80
Filets vom Rotbarsch und der Sandscholle
mit Fedderwardsieler Krabben,
Dillsahnesauce, Bratkartoffeln
und frischen Marktsalaten
Butjenter local fishplate
fillets of red perch and plaice
with North Sea shrimps, dill-cream-sauce,
fried potatoes and side salad

Riesengarnelen 3 Stück € 19,80
ohne Schale, gebraten in Chili-Knoblauchöl 4 Stück € 23,80
mit Gemüse und Parpadelle
King Prawn without shell
fried in chili-garlic-oil,
vegetables and pasta

Skrei Winter-Kabeljaufilet € 21,80
auf der Haut gebraten, Dijon-Senfsauce
Pinienspinat und Petersilienkartoffeln
Codfish fillet, fried on the skin,
with mustardsauce, pine spinach
and parsley potatoes

Kutterkrabben Fedderwardsieler Art € 23,80
fangfrische Nordseekrabben
mit Rührei von 3 Eiern
und Bratkartoffeln
North Sea shrimps
with scrambled eggs of three eggs
and fried potatoes

Fleisch
Meat

Wiener Schnitzel

in der Pfanne gebacken

vom Schweinerücken

€ 14,80

vom Kalbsrücken mit Wildpreiselbeeren

€ 19,80

mit Pommes frites oder Bratkartoffeln

und Gurkensalat

Pork cutlet

or Veal cutlet with cranberries

served with French fries or fried potatoes

and cucumber salad

Der Hamburger

€ 14,80

180g Black Angus Beef Patty

mit knackigem Salat, Tomate, Gurken,

Zwiebeln und hausgemachter Burgersauce

serviert mit Pommes frites

The Hamburger

180g Black Angus Beef Patty

with lettuce, tomato, cucumbers,

onions and burger sauce

served with French fries

Thai-Kikok-Hähnchenbrust, gegrillt

ca. 180g

€ 17,80

mit Pfannengemüse in roter Thai-Curry-Sauce

und Wildreis

Grilled chicken breast

with vegetables in red Thai-curry-sauce

and wild rice

Fleisch

Meat

Ochsenroulade

gefüllt mit Speck, Gurke und Zwiebeln
in kräftiger Sauce geschmort,
dazu Boskoop Rotkohl
und handgedrehte Kartoffelklöße

€ 19,80

roulade of ox

*filled with bacon, cucumber and onions,
in strong sauce with red cabbage
and potatoe dumplings*

Rinderfiletstreifen Stroganoff

in klassischer Rahmsauce,
Gewürzgurke und Champignons,
dazu Wildreis und frische Marktsalate

€ 26,80

beef stroganoff

*in cream sauce, cucumber,
champignons, rice and side salat*

Pariser Pfeffersteak

ca. 180g

€ 25,80

Rinderfilet mit Cognac-Pfeffer-Sauce,
halbem Pfirsich, Mango Chutney, Krokett
und frischen Marktsalaten

ca. 250g

€ 30,80

pepper steak

*beef fillet with cognac-pepper-sauce, peach,
mango chutney, croquettes and side salad*

Steaks -vom Lavasteingrill-

Steaks -from the lava stone grill-

Argentinisches Rumpsteak	ca. 180g	€ 17,80
saftig und herzhaft im Geschmack mit kleinem Fettrand	ca. 250g	€ 23,80
<i>Argentinian rump steak</i>		
Argentinisches Rinderfilet	ca. 180g	€ 20,80
besonders zart und völlig fettfrei	ca. 250g	€ 26,80
<i>Argentinian fillet steak</i>		
Gegrillte Kikok-Hähnchenbrust	ca. 180g	€ 13,80
<i>Grilled chicken braest</i>		
Rib Eye Steak	ca. 250g	€ 22,80
Steak Klassiker	ca. 180g	€ 22,80
Argentinisches Rumpsteak mit Ofenkartoffel, Sour Cream und frischen Marktsalaten	ca. 250g	€ 27,80
<i>steak classic</i>		
<i>Argentinian rump steak with baked potato, sour cream and side salad</i>		

Wir servieren unsere Steaks mit Kräuterbutter und Knoblauchbrot.

We serve herb butter and garlic bread with our steaks.

Beilagen nach Wahl:	side dishes of your choice:	
Champignons	mushrooms	€ 3,80
Pfannengemüse	fried vegetables	€ 4,20
Pommes frites	French fries	€ 3,00
Bratkartoffeln	fried potatoes	€ 3,20
Kroketten	croquettes	€ 3,20
Ofenkartoffel mit Sour Cream	baked potato with sour cream	€ 4,20
Portion Sour Cream	sour cream extra	€ 2,20
Pfeffersauce	pepper sauce	€ 2,20
Salatteller mit Dressing nach Wahl:	side salad with your choice of dressing:	€ 4,80
American, Joghurt oder Hausdressing	American, yogurt or house-dressing	

Die Gewichtsangaben unserer Steaks beziehen sich auf das Rohgewicht.
The declaration of the weight of our steaks is based on indication of the gross weight.

Änderungen bezüglich der Personenanzahl erbitten wir bis 24 Std. vor Veranstaltung.