

## **Suppen (soups)**

Passierte Tomatensuppe mit Kräutern, pikant 7,90  
tomatoesoup 1 2 4 8 a g

Hokaido-Kartoffel-Kokosnuss-Cremesüppchen, pikant 8,50  
ottis pumpkin-potatoe-coconut soup 8 a g i

## **Vorspeisen/Salate/Vegetarisch(starter/salads/veggi)**

Bunte Blattsalate in hausgemachter Vinaigrette  
mit Brot klein 6,90 /12,90  
green garden salads in vinaigrette with bread 8 a i j

**mit** gebratenen Putenbruststreifen mit Honig-caramelisierten  
Erdbeeren, Tomaten, Champignons, Parmesan und Brot klein 13,50 /19,50  
**with** fried slices of turkey, honey caramelized strawberries, tomatoes, mushrooms 4 8 a i g j

**mit** gebratenen Streifen vom Seehechtfilet „provenzal“, Tomaten, Mango,  
Champignons, Kräutern, Parmesan und Brot klein 19,90 /26,90  
**with** fried slices of hake, tomatoes, mango, mushrooms, herbs, parmesan 4,8,b,d

Saisonales, gebratenes Gemüse mit Tomaten, Champignons, Oliven,  
Maultaschenstreifen in Chili-Kräuter-Rahm, Salatbeilage 16,90  
fried vegetables, tomatoes, mushrooms, olives, „maultaschen“ in sauce chili-herb 4 8 c j

Vegetarische Bandnudeln mit Schafskäse, gebrannt mit Zucker, Gemüse,  
Champignons, in Kräuter-Chili-Rahm, Parmesan an Salatbeilage 16,90  
vegetarian tagliatelle with sheep cheese, vegetable, mushrooms in cream, parmesan 4 8 g

## **Fischspezialitäten (specials of fish)**

Räucherlachs auf Reibekuchen mit hausgemachtem  
Preißelbeer-Meerrettich-Dip an Salatbeilage 17,90  
smoked salmon with potatoe cakes, cranberries-horseraddish-dip, salad garnish 8 c g i j

Matjesfilet „Schwedisch“ auf Honig-Senf-Soße mit Zwiebeln,  
grüne Bohnen und Bratkartoffeln, Salatbeilage 17,90  
marinated herring with honey-mustard sauce, green beans, fried potatoes and salad garnish 8 g j

Frisches Filet vom Kabeljau in Apfel-Calvados-Curry-Rahm  
mit Gemüse und Bratkartoffeln 24,90  
fillet of fresh hake in sauce apple-calvados-curry, vegetables ,fried potatoes 8 c d i j

## **Altdeutsche Spezialitäten (german specials cold dish)**

Roastbeef ,mit hausgemachter Remouladensoße, Gewürzgurke und  
Bratkartoffeln an Salatbeilage 18,50

roastbeef with sauce remoulade ,salad garnish and fried potatoe 8,c,g,i j

Sauerfleisch trifft magere Sülztortelletes mit Gewürzgurke  
hausgemachter Remouladensoße und Bratkartoffeln 18,50

jellied pork meets brawn tartelet with sauce remoulade ,horseraddish and fried potatoes 8 c g i j

## **Traditionsgerichte (tradional dish)**

Jungschweinshaxe mit knuspriger Speckschwarte  
auf Sauerkraut und Bratkartoffeln 22,90

pork knuckle with a crispy bacon rind and sauerkraut ,fried potatoes 8 i j

Ottis hausgerollte Rinderroulade in RotweinsöÙe mit  
frischem Gemüse und Bratkartoffeln 22,90

ottis beef roulade in red wine sauce with vegetables and fried potatoes 8 a i j

Tafelspitz im MeerrettichsahnesöÙe mit Bohnenbündchen  
und Bratkartoffeln 22,90

prime boiled beef with sauce horseraddish,green beans and fried potatoes 8 a g i

Schweinesteak „Holzfäller Art“ auf Sauerkraut mit Zwiebeln,  
Champignons, Kräuterbutter und Bratkartoffeln 22,90

fillet of pork with sauerkraut, onions, mushrooms,herb butter and fried potatoes 8 a c g i j

Bio-Schweineschnitzel in Champignon-Cognac-Rahm  
mit Gemüse und Bratkartoffeln 20,90

schnitzel in sauce mushroom-cognac with vegetables and fried potatoes 8 a c g i

Wiener Schnitzel vom Bio-Jungschweinfilet  
mit Gemüse und Bratkartoffeln 24,90

filled of pork „vienna style“ with vegetables and fried potatoes a c

Medaillons von gebratenen Bio-Putenbrustfilets in Rote Beete-  
Kirsch-Amaretto-Rahm mit Gemüse und Kartoffelrösti 20,50

fillet of turkey in sauce beetroot-cherry-amaretto with vegetables,potatoe cakes 8 a c g

**Für halbe Portionen berechnen wir 2,50 weniger !!!**

**Bitte fragen Sie nach unseren Eis und  
hausgemachten Dessertspezialitäten.**

Please ask for dessert

**Wir akzeptieren keine Kartenzahlung / we do not accept  
credit cards !**