

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 !**