



Starters	€
Griebenschmalz mit Äpfeln und Zwiebeln und Schwarzbrot Dripping with apple & onion and black bread	2,40
Schafkäse-Kräuterdipp mit Stangenweißbrot Cream with herbs and ewe's milk cheese and white bread	4,50
Schnittlauschmand mit Stangenweißbrot Cream with chives and white bread	4,30
Matjes natur mit Zwiebelringen auf Schwarzbrot White herring sandwich with onions	3,60
Matjescocktail mit Sahnesoße nach Hausfrauenart Cocktail with white herring and cream with apple, onion and pickled gherkin	3,90
Aalrauchmatjes mit Sahnemeerrettich auf Schwarzbrot Eel-smoked white herring sandwich with horse-radish cream	4,50
Rahmsuppe von Nordseekrabben North Sea prawn soup	4,90
Hamburger Aalsuppe A traditional eel soup from Hamburg	5,70
<i>>>> Unsere Spezialität / Speciality of the house</i>	
2 Matjesfilets in Zitronenbutter gebraten mit Pellkartoffeln und Schnittlauschmand 2 white herrings fried in lemon butter with jacket potatoes and cream with chives	5,40
Salads	
Salat der Saison Salad in season	3,90
... als Beilagensalat / ... as side dish	2,60
Gebratene Hähnchenbruststreifen und Chili-Dipp mit Blattsalat Fried breast of chicken with hot chili sauce and leaf salad	5,80
Salatplatte mit gebratener Hähnchenbrust, Käse und Ei Salad platter with fried breast of chicken, gouda strips and egg	9,20
Salatplatte mit gebratener Putenbrust, Käse und Ei Salad platter with fried breast of turkey, gouda strips and egg	8,50
Salatplatte mit Schafkäse und schwarzen Oliven Salad platter with ewe's milk cheese and black olives	7,50

Dressings - joghurt - french - garlic - vinegar & oil



Main Courses

Pellkartoffeln mit Schnittlauchschand Jacket potatoes with cream of chives	4,90
Blattspinat und Champignons mit Sauce Hollandaise überbacken und Salzkartoffeln Buttered leaf-spinach and mushrooms, grilled with hollandaise sauce, served with boiled potatoes	8,50
Rumpsteak mit Kräuterbutter, Champignonköpfen und Bratkartoffeln Rumpsteak with herb-flavored butter, mushrooms and pan-fried potatoes	18,80
Roastbeef kalt mit Remouladensoße und Bratkartoffeln Roast beef (cold) with rémoulade sauce and pan-fried potatoes	13,80
Putenschnitzel "Wiener Art" mit Bratkartoffeln Escalope of turkey Viennese style with pan-fried potatoes	10,50
Gepfeffertes Schweinerückensteak mit gebratenen Kirschtomaten, Pellkartoffeln und Schnittlauchschand Peppered pork-loin-steak with fried cherry tomatoes, jacket potatoes and cream with chives The "Susländer" pig has its home in our county and gets farmed in stables full of daylight and fresh air. In the nourishment there is a lot of peas and fat of coconuts kernel. An aromatic meat with a spicy taste.	13,20

Regional Specialities

Sauerfleisch von Rippchen mit Bratkartoffeln Pickled spare ribs (cold) with pan-fried potatoes	9,30
Saure Rippchen aus der Pfanne mit Zwiebelsoße, Prinzessbohnen und Pellkartoffeln oder Bratkartoffeln Pan-fried pickled spare ribs in an onion sauce, served with beans and jacket potatoes or pan-fried potatoes	12,30
Labskaus mit Rotweinmatjes, Spiegeleiern und Roter Bete Speciality hash with red-wine-pickled herring, fried eggs and beetroot	9,20
> Hamburger Pannfisch < Fried fish from Hamburg Gebratene Fischfilets mit Senfsoße und Bratkartoffeln Fried fish fillets with mustard sauce and pan-fried potatoes	12,90
Terrine Hamburger Aalsuppe A traditional eel soup from Hamburg (Main course)	11,00



Mild salted White Herring fillets & Pickled Herring

>>> *Unsere Spezialität / Speciality of the house*

Matjesfilets in Zitronenbutter gebraten mit Pellkartoffeln und Schnittlauchschand White herrings fried in lemon butter with jacket potatoes and cream with chive	12,50
Matjes mit Speckstippe, Prinzessbohnen und Pellkartoffeln White herrings with chopped streaky bacon, string beans and jacket potatoes	12,50
Matjesteller mit drei Soßen - Sahnesoße nach Hausfrauenart, Currysoße mit Ananas, Wildpreiselbeeren - und Bratkartoffeln White herrings platter with three sauces - cream with sliced apple, onion and pickled gherkin, curry sauce with pineapple and cranberry sauce – served with pan-fried potatoes	11,70
Matjes nach Hausfrauenart - Sahnesoße mit Äpfeln, Zwiebeln und saurer Gurke - dazu servieren wir Pellkartoffeln White herrings “Hausfrauenart” - cream with sliced apple, onion and pickled gherkin, served with jacket potatoes	11,50
Matjes mit Schnittlauchschand und Bratkartoffeln White herrings with chive-cream and pan-fried potatoes	12,00
"Matjes-Variation" - Aalrauchmatjes mit Sahnemeerrettich, Rotweinfilet mit Zwiebelringen und Matjes natur mit Honig-Dill-Senfsoße - dazu servieren wir Bratkartoffeln “White herrings-Variation” Eel-smoked white herring with horse-radish cream, red-wine-pickled herring with onions and white herring with honey-mustard-dill sauce, served with pan-fried potatoes	12,70
Matjes natur mit Zwiebelringen und Bratkartoffeln White herrings with onions and pan-fried potatoes	10,20
Aalrauchmatjes mit Sahnemeerrettich und Bratkartoffeln Eel-smoked white herring with horse-radish cream and pan-fried potatoes	12,20
Hausmarinierte Rotweinfilets mit Zwiebelringen und Bratkartoffeln Red-wine-pickled herring with onions and pan-fried potatoes	10,30
Hausmarinierte süß-saure Filets mit Tomaten-Gurken-Zwiebel-Vinaigrette & Bratkartoffeln Sweet-sour-pickled herring with tomato cucumber onion vinaigrette and pan-fried potatoes	12,50
Bratheringfilets in Sauer mit Bratkartoffeln Pickled fried herring with pan-fried potatoes	10,50

Desserts

Buttermilchsuppe mit Rosinen und Mehlklößen Butter milk soup with raisins and flour dumplings	4,00
Fliederbeersuppe mit Apfelspalten und Grießpudding Elderberry soup with sliced apple and semolina pudding	4,90
Rote Grütze mit flüssiger Sahne Red fruit compot with cream	4,70
Warmer Apfelstrudel Warm apple strudel	2,90
... mit Vanilleeis ... with vanilla ice cream	3,80

Mövenpick- Eiscreme

Vanilleeis mit heißen Rumkirschen und Schlagsahne Vanilla ice cream with hot rum and cherry sauce and whipped cream	5,10
---	------

Crème Vanilla Lemon Sorbet	Chocolat Chips Crème Nougat	Strawberry Cream	
			1 Scoop 1,10
			2 Scoops 2,00
			3 Scoops 2,80