

# Vorspeisen/ Kleiner Hunger

---

Klassische Soljanka/ Sauerrahm	6,50
Tomatierte Hühnerherzen Suppe	6,40
Kürbiscremesuppe vom Hokkaido Kürbis	6,40
Feines Würzfleisch/ Käse überbacken	6,90
Gebackene Champignons	
Knobidip/ Baguette	8,50

Zu allen Suppen und Vorspeisen reichen wir zwei Scheiben  
Knoblauchbaguette

# Flammkuchen

---

Elsässer Art	
crème fraîche/Speck/Zwiebel/Käse	10,80
Griechische Art 	
crème fraîche/Hirtenkäse/Pfefferonen	11,80
Tomate-Mozzarella 	
crème fraîche/Käse	11,80

# Hauptgerichte

---

Knusprige Entenbrust Rotkohl/ Klöße oder Salzkartoffeln	25,90
Knusprige Entenkeule Rotkohl/ Klöße oder Salzkartoffeln	24,90
Wildgulasch mit Waldpilzen Rotkohl/ Klöße oder Salzkartoffeln	22,70
Schnitzel vom Hähnchen oder Schwein „Jäger Art“ frische Rahmchampignons/ Kroketten	18,90
Schnitzel vom Schwein „Florida“ Pfirsich und Käse/ Kroketten	18,90
Schnitzel vom Hähnchen oder Schwein „Zigeuner Art“ <small>(Politisch nicht korrekt - wir sind offen für Vorschläge)</small> Pommes Frites	18,90
Schweinesteak „Strindberg“ <small>(Zwiebel-Senf-Ei Hülle)</small> Bratkartoffeln frischer Speck und Zwiebeln	18,90
Schlemmerschnitzel „au four“ Würzfleisch und Käse überbacken/ Pommes Frites	21,50
Schweinesteak „au four“ Würzfleisch und Käse überbacken/ Pommes Frites	19,90
Hausgemachtes Sauerfleisch Remouladensoße/ Bratkartoffeln frischer Speck und Zwiebeln	17,50
Zwei Kalbsbouletten Kartoffelpüree/ frischen Rahmchampignons	18,90

# Hauptgerichte

---

Geschmorte Lammhinterhaxe grüne Bohnen/ Kartoffelpüree	24,90
Gemüsecurry  viel Gemüse in cremiger Soße mit Kokosmilch/Wildreis	14,90
Hähnchengeschnetzeltes in Curry- Ingwer Soße Wildreis	16,90
Currywurst hausgemachte Currysoße /Pommes Frites	12,50
Glasierte Spare Rips zarte, saftige Schweinerippchen/ Baguette	21,50

# Fisch

---

Ganze gebratene Scholle Bratkartoffeln/ frischer Speck und Zwiebeln	22,40
Filet vom Zander Honig-Senf Soße/ Kartoffelpüree	22,90
Zwei Matjesfilet gereift nach „Nordischer Art“ Remouladensoße/ Bratkartoffeln frischer Speck und Zwiebeln	17,60
Zwei sauer eingelegte Bratheringe Bratkartoffeln frischer Speck und Zwiebeln	15,60
Bandnudeln mit Riesengarnelen in Knoblauch mit Kirschtomaten	19,90

**Für Allergiker haben wir eine separate Speisekarte. Sprechen Sie mit unserem Personal.**

# Senior Hauptgerichte

---

Schnitzel vom Schwein „Jäger Art“ frische Rahmchampignons/ Kroketten	15,80
Schnitzel vom Schwein „Florida“ Pfirsich und Käse/ Kroketten	15,80
Schnitzel vom Schwein „Zigeuner Art “ <small>(Politisch nicht korrekt - wir sind offen für Vorschläge)</small> Pommes Frites	15,80
Schweinesteak „Strindberg“ <small>(Zwiebel-Senf-Ei Hülle)</small> Bratkartoffeln frischer Speck und Zwiebeln	15,40
Schlemmerschnitzel „au four“ Würzfleisch und Käse überbacken/ Pommes Frites	18,50
Schweinesteak „au four“ Würzfleisch und Käse überbacken/ Pommes Frites	15,50
Hausgemachtes Sauerfleisch Remouladensoße/ Bratkartoffeln frischer Speck und Zwiebeln	13,50
Eine Kalbsboulette Kartoffelpüree/ frischen Rahmchampignons	15,50
Glasierte Spare Rips zarte, saftige Schweinerippchen/ Baguette	16,60
Ein Matjesfilet gereift nach „Nordischer Art“ Remouladensoße/ Bratkartoffeln frischer Speck und Zwiebeln	13,60
Ein sauer eingelegter Brathering Bratkartoffeln frischer Speck und Zwiebeln	12,90
Wildgulasch mit Waldpilzen Rotkohl/ einem Kloss oder Salzkartoffeln	19,90

## Alkoholfreie Getränke

Coca Cola/ Sprite/ Fanta/ Spezi	0,3l	3,90
	0,5l	4,60
Coca Cola light	0,2l	3,60
Wasser medium/ still	0,25l	3,50
	0,75l	6,90
Bitter Lemon	0,25l	3,50
Tonic Water	0,25l	3,50
Ginger Ale	0,25l	3,50

## Säfte/ Schorlen

Apfel oder Orange	0,2l	3,20
	0,4l	3,90
Kirsch oder Banane	0,2l	3,40
	0,4l	4,50
Fritz		
Rhabarberschorle	0,33l	3,90
Apfelschorle	0,25l	3,60

## Heißgetränke

Melitta Kaffee Crema	klein	3,40
	mittel	3,90
	groß	4,40
Cappuccino		4,80
Espresso		3,10
Doppelter Espresso		5,50
Milchkaffee		5,20
Latte Macchiato		5,20
Tee		3,10
Pfefferminze/Kräuter/Kamille/ chwarzer/ Grüner/ Früchte		
Heiße Schokolade		4,40
mit Sahne		5,40

## Nur in der kalten Winterzeit

Glühwein	4,90
mit 4cl Rum oder Amaretto	6,90
Grog	5,20
Heiße Zitrone	4,10
Heiße Orange	4,10

## Bier vom Fass

## Bier aus der Flasche

Rostocker Pils	0,3l	4,40
	0,5l	5,40
Radeberger Pils	0,3l	4,60
	0,4l	5,50
Rostocker Dunkel	0,3l	4,40
	0,5l	5,50
Hausbier Pils	0,4l	3,90
Alsterwasser	0,3l	4,40
	0,5l	5,50

Benediktiner Weißbier trüb	0,5l	5,50
Benediktiner 0,0%	0,5l	5,50
Bitburger 0,0%	0,33l	4,20
Bitburger Alster 0,0%	0,33l	4,20
Radeberger 0,05%	0,33l	4,20

## Spirituosen/Liköre 4cl/Whisky/Piccolo

Wilthener Feiner Alte	4,00	Rotkäppchen halbtrocken	5,50
Nordhäuser Doppelkorn	4,00	MM – extra	5,50
Smirnoff Vodka	4,50		
Rostocker Doppelkümmel	4,00	Prima Secco	5,50
Rostocker Küstenbrise	4,00		
Jägermeister	4,00	Dimpl	7,50
Ramazotti	4,50	Black Label	7,50
Fernet Branca	5,80	Jim Beam	5,80
Malteser Aquavit	5,80	Underberg	2,50
Baileys	4,00		