

Vorspeisen

3	Bruscetta – geröstetes Weißbrot	€
	Tomaten, Basilikum und Knoblauch mit Käse gratiniert	6,00
4	1/2 Bachforelle	
	mit Preiselbeersahne, Toast und Butter	9,90
5	Räucherlachs	
	mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter	12,50

Suppen

7	Tomatencremesuppe		
	mit Sahnehäubchen und Brot	Tasse	5,50
8	Hühnersuppe 5,6) „Art des Hauses“	Tasse	6,50
10	Zwiebelsuppe „ Französische Art“	Tasse	6,00
	Mit Käse überbacken, dazu Weißbrot		

Traditionell- Deutsche- Küche

14	3 Spiegeleier mit Gewürzgurke und Bratkartoffeln	12,20
15	Bauernfrühstück: Rührei, Schinken, Bratkart. Gewürzgurke	14,90

Einen Toast dem Toast

17	Hawaii-Toast: Ananas, Käse und gek. Schinken überbacken mit Spiegelei und Salatanlage	12,00
18	Herren Toast	
	Kl. Schnitzel, Rührei und Salatanlage, Toast u. Butter	12,90
19	Toast“ a la Roma“	
	Hähnchenbrustfilet mit Basilikum-Pesto, gebr. Champignons, Tomatensalat Toast u. Butter	13,00

Aus dem Meer

		€
23	3 Matjesfilet „Hausfrauen Art“ Hausfrauensoße 2), Bratkartoffeln	18,90
387.	Grätenfreie frische Forelle“ Müllerin“ Salate der Saison, Buttersoße u. Salzkartoffeln	21,50
24	Riesen – Scholle in der Pfanne gebraten, mit Buttersoße Salatanlage und Salzkartoffeln	26,50
25	Seehecht-Filet in Butter gebraten, bunter Salat, Salzkartoffeln	19,80
26	Fish & Chips. Gebratenes Rotbarsch - Filet mit Remouladen-Sauce, Salatbeilage u. Pommes-Frites	18,90
27.	Schollenfilet in Butter gebraten, hausgem. Kartoffelsalat	18,90

Vom Schwein

30	Schweine-Rücken-Steak „Holzfäller Art“ Pilze, Zwiebeln, Salat und Röstkartoffeln	16,50
31	Gutsherrenteller „Oldenburger Hof“ Schweinefilets, Kräuterbutter, Pilze, gemischter Salat und Bratkartoffeln	19,50
32	Schweineschnitzel mit Champignon-Rahmsoße“ Salat der Saison u. Pommes frites	18,50
33	Schweineschnitzel „Hawaii“ Ananas, Schinken mit Käse überbacken, Salatvariationen, Pommes frites	19,50
355.	Schweineschnitzel “Zigeuner Art“, Salat der Saison u. Pommes-Frites	18,50

		€
34	Grillpfanne: Schwein, Rind, Hähnchensteak mit Gemüse, Butter, Zwiebeln, Champignons und Bratkartoffeln	20,50
36	Paprika-Rahmschnitzel „Ungarische Art“ Paprika-Rahmsauce, gemischter Salat, Bratkartoffeln	18,00
37	Schnitzel „ Sylter- Art “ , mit Scampis, Sauce Hollandaise, Salate vom Markt u. Bratkartoffeln	19,90
40	Schweineschnitzel „Wiener Art“ Gemüse vom Markt, Spiegelei und Pommes Frites	19,80
342	OL-Teller: 2 Schweinemedallions mit Rahmchampignons, Salatbeilage u. Pommes-Frites	17,50

Vom Rind

38	Rumpsteak (200gr.) „Art des Hauses“ gedünstete Zwiebeln, bunter Salat, Bratkartoffeln	24,50
39	Rindsroulade „ Hausgemacht “ mit verschieden Gemüse-Sorten, Rahmsoße u. Salzkartoffeln	20,90
41.	Rinder-Schmorbraten , mit Rotkohl, Rahmsoße u. hausgemachte Kartoffelklöße	18,90

Vom Geflügelhof

42	Hähnchen-Brustfilet „ Märchen der Südsee “ auf Früchten, Curry-Soße, Sahn Salat und Reis	19,90
43	Hähnchen-Schnitzel mit frischen Champignons, Zwiebeln, Speckbohnen, Bratkartoffeln	20,90
510	Hähnchen-Schnitzel „ Husum “, mit Scampi, Sc. Hollandaise, Salat u. Kroketten	19,90

Aus der vegetarischen Küche

45	Bunte Gemüseplatte mit Röstkartoffeln und Rührei	14,90
56	Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne, Toast und Butter	12,50
57	Gemüse-Veggies , gem. Salat, Sc. Hollandaise u. Kroketten	16,50

€

Kleine Gerichte

49	Bratwurst 1,6) mit Pommes Frites	7,50
50	Bratwurst 1.6) mit Kartoffelsalat (hausgemacht)	8,00
53	Schnitzel mit Pommes	12,00
51	Schnitzel mit Kartoffelsalat(hausgemacht)	13,50
55	Currywurst 1,6) mit Pommes Frites	8,50
427	Currywurst 1,6) mit Kartoffelsalat (hausgemacht)	9,50

So ein Salat

135	Büsum: Scami, Blattsalate, Gurken und Tomate	16,90
136	Art des Hauses : Blattsalate mit Gurke u. Tomate, gebratene Hähnchenbrust-Streifen	14,90
137	Sommer-Salat: Blattsalate, Paprika, frische Champignons, gebackene Camembert-Streifen, Preiselbeeren	14,90

Zu allen Salaten gibt es Baguette u. Kräuter-Dressing

Baguetterie

131	Hawaii: Ananas, Schinken, Käse überbacken	12,00
133	Salami: Salami, Gurke, Tomate, Salat, Käse überbacken	12,00
134	Texas: Schweinesteak, Röstzwiebeln, Barbeque-Soße, Käse überb.	13,90

Zu allen Baguettes reichen Kräuter.- oder Curry-Dipp