

1

hausgemachte Rindfleischsuppe

mit Markklößchen & Eierstich

4,60 €

2

Tomatencremesuppe

mit Creme fraiche verfeinert

4.90€

4

Weinbergschnecken

mit Kräuterbutter überbacken, Toast

1/2 Dtzd. 7,90€

Dtzd. 10,90€

7

Fjordlachs im Crepesmantel

an Dijon-Kräutersauce, Salatbukett

9,90€

...aus der "Geflügel"küche...

15

Hähnchenbrust „Assisi“

auf Basilikum-Tomatensauce mit Tomate und Mozzarella überbacken, Röstitaler
und Blattsalate in Balsamico-Dressing

15,50€

17

Spieße von der Putenbrust „Toscana“

auf halbwildem Reis, Dijon-Kräutersauce und Blattsalate in Balsamico-Dressing

15,90€

...aus Fluss und Meer...

25

„Büsumer Schlemmerpfännchen“

Schollenfilet auf Blattspinat mit Rieslingsauce und Butterkäse überbacken, dazu
Salzkartoffel

16,90€

27

Steinbeisser

auf westfälischem Rahmwirsing, dazu Bratkartoffeln

18,90€

28

Zanderfilet „Provence“

in hausgemachter Kräuterbutter gebraten, Salzkartoffeln und ein gemischter
Salat

18,50€

...aus der Schnitzelpfanne....

16

Schweineschnitzel „Amerikanische Art“

mit geschmorten Zwiebeln und Spiegelei belegt, Kartoffelwedges und
Kräuterquark

13,90€

19

Gemüseschnitzel „Tessiner Art“ -vegetarisch-

mit Kräuter-Tomatensauce, Kroketten und gemischtem Salat

12,90€

20

Schweineschnitzel „a´la creme“

mit frischen Champignons in Rahmsauce, Pommes Frites und ein gemischter Salat

14,90€

...frisch vom Grill...

30

Schweinefilet „Florenz“

im Schinkenmantel, auf Portweinsauce, Röstitaler und Blattsalate in Balsamico-Dressing

18,90€

31

Hüftsteak „Chasseur“

mit frisch geschmorten Champignons, Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark, und ein gemischter Salat

20,90€

33

Schweinefilet „Westfalen“

an Rahmwirsing, mit Cognacrahmsauce und Bratkartoffeln

18,90€

35

Rumpsteak „Maitre d´Hotel“

mit Pommes Frites und gemischtem Salat, wahlweise hausgemachte Kräuterbutter oder würzige Rotwein-Pfeffersauce

23,90€

36

Rumpsteak „Strindbergh“

mit Parmesan Zwiebelpüree überbacken, dazu Kartoffelwedges mit hausgemachtem Kräuterquark und ein gemischter Salat

23,90€

37

„Alt Salzkotten“

verschiedene Steaks mit frischen Champignons und Sauce Bearnaise serviert, dazu Bratkartoffeln und Speckbohnen

21,50€

...da haben wir den Salat...

11

„Feinschmeckersalat“

mit Streifen von der Hähnchenbrust wahlweise Joghurt- oder Balsamico-Dressing
Toast & Butter

10,90€

14

„Neptunsalat“

Blattsalate in Kräuter-Vinaigrette, mit Thunfisch und Ei, Toast und Butter

10,90€

...für den kleinen Appetit...

40

Gebackener Camembert

serviert mit Preiselbeerbirne, westfälischem Pumpernickel & Butter
7,90€

43

„Alter Schwede“

Räucherlachs auf Rösti, an Dijon-Kräutersauce, frische Salatbeilage
10,90€

44

Ofenkartoffel

mit hausgemachtem Kräuterquark & Salatbeilage

8,50€

- zusätzlich Streifen von der Hähnchenbrust

12,50€

- oder zusätzlich mildgeräucherter Fjordlachs

12,50€

47

„Schlemmerchen“

kleines Schweineschnitzel mit frischen Champignons in Rahmsauce, frische
Salatbeilage

8,90€