

Vorspeisen

Tatar vom Salzhering mit Apfel, Wasabi, Rettich, roten Zwiebeln und Wildkräutern	€ 14,00
Pfifferlinge und Ziegenkäse marinierte Pfifferlinge mit Bio Ziegenkäse, gebackenem Speck und Gartenkresse	€ 12,50
Warmes Grill Gemüse „Veganer Anti Pasti Style“ mit 8 Jahre altem Balsamico, Rucola, Pinienkernen und Croutons	€ 9,50
Norddeutsche Brothappen Aal, Matjes, Krabben auf Sauerteigbrot mit Rührei und Kaviar	€ 15,50

Salate

Sommersalat mit Beeren „Vegan“ Mit Sonnenblumenkernen, Leinsaat und Mango-Vinaigrette	€ 7,00
---	--------

Gemischter Salat „Caesar Style“ mit Parmesan, Gurken, Tomaten, Radieschen, Pinienkernen und Brotchips	Klein: € 8,00 Groß: € 12,00
---	--------------------------------

Auf Wunsch auch mit:	
Gebratenem Speck	€ 3,00
Tranchen vom Freilandhuhn	€ 5,00
Rinderfiletspitzen	€ 8,00
Pilzen & Zwiebeln	€ 5,50
Sautierte Pfifferlinge	€ 8,50

Suppen

Süppchen von Pfifferlingen mit Sherry

mit eigener Einlage und Crôtons

Tasse: € 6,50

Teller: € 9,50

Dreierlei Paprikasüppchen „Vegan“

heiß, kalt, süß und pikant

€ 9,00

Hausmannskost

Auf Meersalz gebackene „Big Griller Kartoffel“

mit Kräuterquark und feinem Zupfsalat

wahlweise mit:

Nordseekrabben € 21,00

Tranchen vom Freilandhuhn € 15,00

Sautierten Pfifferlingen € 18,50

Kalbsleber Berliner Art

mit geschmorten Zwiebeln, Apfel und Kartoffelstampf

€ 17,00

Matjes nach Hausfrauenart

zwei Matjes Doppel filets mit Hausfrauensoße,
ungepökelten Kartoffeln und feinem Zupfsalat

€ 14,50

Aalrauchmatjes Filets

mit grünen Bohnen und Zwiebelbratkartoffeln

€ 15,50

Unsere Matjes Gerichte bestehen immer aus Zwei Matjes Doppel filets
Wünschen Sie etwas mehr Fisch?

pro Doppel filet

€ 3,00

Auf der Haut gebratenes Kabeljaufilet mit Erbsen, Radieschen, Pfifferlingen und handgemachten Gnocchi	€ 25,00
In Kräuterbutter gebratene Riesengarnelen mit Meeresfrüchten, Zucchiniestreifen und Krustenterravioli	€ 24,00
Im Ganzen gebackene Kutterscholle mit Nordseekrabben, Butter, Zitrone, Zwiebelbratkartoffeln und Salat	€ 24,00
Norddeutsches Schweineschnitzel mit Wilstedter Spiegelei, Büsumer Krabben, Worpsweder Bratkartoffeln und Zupfsalat	€ 19,50
Gebratene Entenbrust mit Kirschjus, Mais, glasierten Möhren und Süßkartoffel	€ 25,50
Gegrilltes Kalbskarree mit Pfifferlingen, confierten Tomaten, Erbsen und Kartoffel-Röstzwiebelpüree	€ 27,50

Steakkarte

Bestes Rindfleisch für den besten Geschmack. Für unsere Steaks verwenden wir am Knochen gereiftes Rindfleisch höchster Qualität und von ausgesuchten Rinderrassen.

Filetsteak vom Pommernrind <i>Kräftig marmoriert</i>	min. 200g € 30,00
Rib Eye Steak vom US-Rind <i>Küchenchefs Lieblingsstück</i>	min 300g € 33,00
Lachssteak <i>Saftiges Doppelfilet an der Gräte gegrillt</i>	min. 300g € 23,00
Putensteak <i>Die magere Alternative</i>	min 200g € 15,00

Beilagen siehe nächste Seite! ->

Zu allen Steaks servieren wir Steakbaguette und confierte Ofen Tomaten

Zusätzlich empfehlen wir folgende Beilagen

Dips & Soßen

Rosmarin Steaksoße,
BBQ Salsa,
Kräuterbutter
Helle Soße mit grünem Pfeffer
pro Topping € 1,50

Beilagen

Kleiner Salat	€ 4,50	Bratkartoffeln	€ 3,50
Buntes Gemüse	€ 3,50	Baked Beans	€ 2,50
Pommes Frites	€ 3,00	Pilze und Zwiebeln	€ 3,50
Steak House Pommes	€ 3,00	Kartoffel-Senfpüree	€ 3,00
Grillgemüse	€ 4,50	Kartoffel-Schnittlauchpüree	€ 3,00
Ofenkartoffel	€ 5,50	Sautierte Pfifferlinge	€ 8,50

Pasta & Vegan

Tagliatelle/Huhn/Gemüse

Geschwenkte Tagliatelle mit Tranchen vom Freilandhuhn,
Pilzen, getrockneten Tomaten, jungem Lauch,
Parmesan und Pinienkernen

Klein € 11,50
groß € 17,50

Pappardelle Nudeln mit Pfifferlingen

Speck, Erbsen und Tête de Moine

Klein € 13,00
groß € 21,00

Hirse Dinkelsteak „Vegan“

Mit Pfifferlingen „à la Crème“ und buntem Gemüse

€ 17,00

Burger & Flammkuchen

Burger „Rind und Speck“

medium gegartes Pommernrindfleisch mit Speck-Zwiebel Marmelade, Cheddar Käse, geräucherter Paprika, geschmorten Zwiebeln und Süßkartoffel-Sesambrötchen

€ 16,50

Burger „Pulled Pork“

Hausgeräuchertes Pulled Pork mit Knoblauchmayonnaise Grillgemüse, Büffel-Mozzarella, Rucola und Süßkartoffel-Sesambrötchen

€ 16,50

Zu unserem Burger empfehlen wir

Pommes Frites € 3,00

Steak House Pommes € 3,00

Flammkuchen Frankreich

mit Speck, Zwiebeln, jungem Lauch und Crème Fraîche

€ 10,50

Flammkuchen Italien

mit Pesto, Büffelmozzarella, getrockneten Tomaten und Rucola

€ 11,50

Flammkuchen Pfifferlinge und Schinken

luftgetrockneter Schinken, Pfifferlinge und Frühlingslauch

€ 14,50

Dessert

Worpsweder Dessert Wiese

kreativer Streifzug durch unsere Patisserie mit Schokolade, Eis, Minze, Vanille und Kleinkram

€ 10,00

Süßes von der Kirsche und Schokolade

mit Eis, Frucht und zweierlei Mousse au Chocolat

€ 9,50

Bremer Klassiker

Bremer Rote Grütze mit Vanilleeis, Vanillesoße, Sahne und Früchten

€ 6,50

Handgemachtes Eis vom Bauernhof „Wilstedter Milchkontor“

Kugel € 2,00

Sahne € 0,70

Bitte wählen Sie aus folgenden Sorten:

- Himbeere-Zitronenmelisse
- Aprikose-Rosmarin
- Ananas-Limette
- Schokolade
- Vanille
- Erdbeer-Sorbet
- Joghurt-Kirsch

Für die Lütten Gourmets

Mag ich Nicht

Schweineschnitzel/Erbsen Möhren Gemüse/Pommes

€ 5,50

Will ich Nicht

Nudeln/geriebener Parmesan/Bolognese-Soße

€ 4,50

Ich weiß Nicht

Fischstäbchen/Erbsen Möhren Gemüse/Pommes

€ 4,50

Irgendwas anderes

Geflügelnuggets/Smiley Pommes/Gurkenscheiben

€ 5,50

Ich habe keinen Hunger

Ein extra Teller, um von den Tellern der Eltern zu naschen

€ 😊

Natürlich mag ich Eis

Spaghetti Eis Becher/Erdbeersoße/weiße Schokoflocken

€ 4,50

W-LAN Passwort

auf Anfrage

unbezahlbar

Sehr geehrte Gäste, bitte beachten Sie, dass die Kinderkarte nur für Kinder bis 12 Jahren gilt.