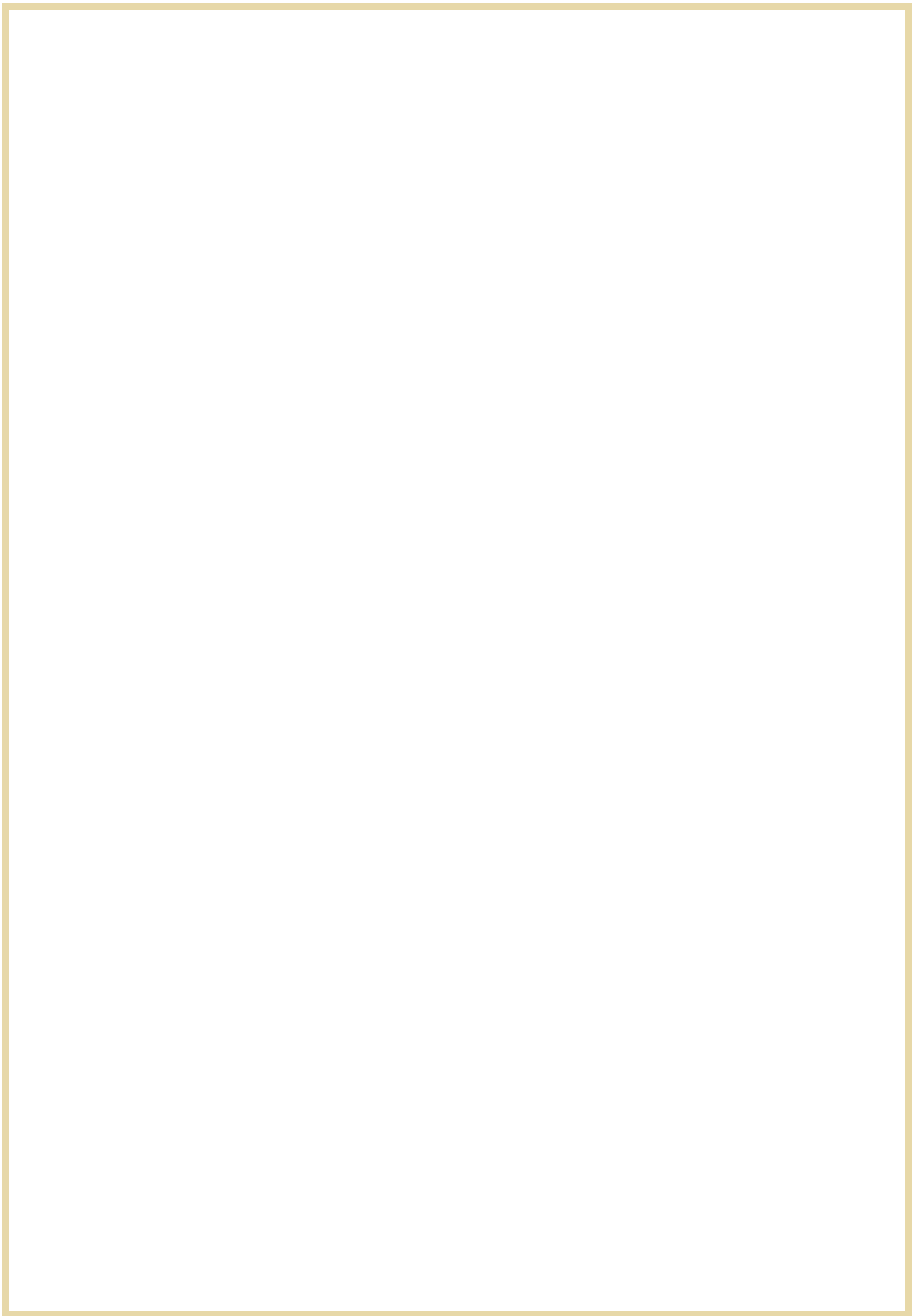




HĚEWEN

G U T E S E S S E N





FLAMMKUCHEN



Unsere Flammkuchen erhalten Sie auch außerhalb der Küchenöffnungszeiten:

Tomate und Mozzarella	9,00
Speck, Zwiebeln und Käse	9,00
Gekochter Schinken, Ananas, Käse	9,00
Lachs, Lauch und Käse	9,50

FRÜHSTÜCK

An den Wochenenden bieten wir Ihnen unser reichhaltiges Frühstücksbüffet in der Zeit von 9.00 Uhr bis 11.30 Uhr an.

Hierzu gehören verschiedene Brötchensorten sowie Croissants, Rührei und gekochte Eier, diverse Wurst- und Käsesorten und natürlich auch Fisch in Form von Lachs, Forelle und Matjes.

Wer lieber süß isst, bekommt bei uns selbstgemachte Marmelade. Als Nachtisch erhalten Sie Mousse au Chocolat, Alabamacrème und Rote Grütze mit Vanillesauce.

Kaffee, Tee, Kakao, Mineralwasser, Orangen- und Multivitaminsaft sind im Preis enthalten.

Für Gruppen ab 20 Personen gilt dieses Angebot auch unter der Woche.

Preis pro Person 14,50

KAFFEE & KUCHEN

Wir bieten Ihnen täglich unsere frischen, selbstgebackenen Kuchen an. Bitte fragen Sie unsere Bedienung nach den wechselnden Sorten.

Stück 2,80

Unsere Kaffee- und Teespezialitäten finden Sie aufgrund der Vielfalt etwas weiter hinten in der Karte.

SUPPEN



Tomatencrèmesuppe mit Basilikum und Sahnehaube ^{2,7,8,9}	5,50
Süßkartoffel-Ingwercrèmesuppe mit Sahnehaube ^{1,2,7,9}	5,90
Dangaster Krabbensuppe ^{2,3,7,9}	6,50

VORSPEISEN

Bruschetta vom Ciabatta mit frischen Tomaten, Knoblauch und Kräutern ²	6,50
Gebackener Schafskäse im Sesammantel auf Rucola und getrockneten Feigen ^{1,2,7,11}	9,90
Gebratener Ziegenkäse mit Datteln im Speckmantel auf mariniertem Blattsalat ⁷	9,50
Gebratene Champignonköpfe mit Sauerrahm und Baguette ^{2,7}	5,90
Hausgemachte Calamari-Ringe al Roma mit Aioli und kleinem Salatbouquet ^{1,2,7,14}	8,90
Marinierte Oliven und Pepperoni mit Aioli und Baguette ^{1,2,7}	5,90
Antipasti- und Tapasteller typisch mediterran – von Allem etwas ^{1,2,7,14}	11,90

SALATE

Saisonal gemischter Salat

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Champignons	13,90
mit Rinderfiletstreifen	14,30
mit Lachs ⁴	14,30
mit Riesengambas ³	14,90
mit Fetakäse ⁷	13,50

Kleiner Beilagensalat 2,50

Großer Beilagensalat 5,50

Dressing

- Vinaigrette
- Joghurt-Kräuter-Dressing
- fruchtiges Maracuja-Mango-Dressing

Scholle Finkenwerder Art

mit Salzkartoffeln und einem kleinen Salat

auf Wunsch auch mit Buttersauce ^{2,4}

18,50

Dorade Royal

im Ganzen gebraten mit mediterranem

Gemüse und Kartoffelspalten ^{2,4}

18,90

Gebratener Lachs

an Knoblauch-Rahmspinat, dazu

Butter-Bandnudeln ^{1,2,4,7}

18,50

Zanderfiletan der Haut kross gebraten, mit Thymianbutter
arosiert, dazu Zuckerschoten, Kirschtomaten und
Salzkartoffeln, auf Wunsch auch mit Buttersauce ^{2,4}

18,90

Gambas Calabresein Knoblauch-Olivenöl gebraten, auf gegrilltem
Antipasti Gemüse, dazu Kräuterbaguette

20,90

Fischplatte

mit Lachs, Kabeljau, Zander, Rotbarsch, dazu

Bratkartoffeln, Salat und Remoulade ^{2,4,7}

21,50

3 Matjes nach Deich- oder Hausfrauenart1. mit Bratkartoffeln, Zwiebeln und Salatbeilage ^{2,4}

14,50

2. mit Hausfrauensauce, Bratkartoffeln und Salatbeilage

14,90

Nordseekrabben auf Schwarzbrotmit Spiegelei und Salatbeilage ^{1,2,3}

18,00

Deichteller

mit Räucherlachs, Forelle, Matjes, Krabben,

Sahne-Meerrettich, Bratkartoffeln und Salatbeilage ^{2,3,4}

17,00

Ofenkartoffel mit Sauerrahmmit Räucherlachs und Salatbeilage ^{2,4,7}

14,00

FLEISCH

Surf `n`Turf

Medaillons vom Rinderfilet und Riesengambas mit Portweinsauce, geschwenkten Zuckerschoten-Kirschtomaten, dazu Rosmarindrillinge ^{2,3} 22,90

Medaillons vom Schweinefilet

mit Gorgonzola-Rahmsauce, dazu Mandelbrokkoli und hausgemachte Kartoffelspalten ^{2,7} 17,50

Schnitzel vom Jungschweinrücken

mit Champignon-Rahm- oder Curry-Sahne-Sauce, dazu ein kleiner Salat, sowie Pommes ² 15,50

Hamburger vom Rind

mit Pommes Frites , Ketchup, Mayonnaise und Salatbeilage ^{2,10} 12,50

Hähnchenbrust Caprese

mit Basilikum-Tomatenrahmsauce, dazu mediterranes Gemüse und Gnocchi ^{2,7} 16,50

Gegrillte Kalbsleber

mit Calvadosjus und geschmorten Zwiebeln, dazu Kartoffelschnee ^{2,9} 17,50

Lammfilet

mit tomatisiertem Jus, gebratenen Pilzen und Rosmarinkartoffeln ^{2,9} 19,50

Ofenkartoffel mit Sauerrahm

mit Curry-Hähnchenbruststreifen und Salatbeilage ^{2,7} 13,00

Heewen Deluxe

Rumpsteak, Medaillon vom Schweinefilet und Hähnchenbrustfilet, dazu mediterranes Gemüse, Kräuterbutter, hausgemachte Kartoffelspalten und Sauerrahm ^{2,7} 21,50

STEAKS



Zu jedem Steak reichen wir einen kleinen gemischten Salat und hausgemachte Kartoffelspalten oder Pommes Frites.

Argentinisches Rinderfilet

200g	26,00
250g	28,00

Argentinisches Rumpsteak

200g	21,50
250g	23,50

PASTA

Spaghetti mit gebratenen Rinderfiletstreifen mit Brokkoli in Tomatensauce ^{1,2}	14,90
Spaghetti Aglio e Olio mit Olivenöl, Knoblauch, frischen Kräutern und Chili ^{1,2}	12,00
Bandnudeln mit Schweinefiletstreifen in Gorgonzola-Rahmsauce ^{1,2,7}	13,50
Bandnudeln mit gebratenem Lachs mit Zuckerschoten in Estragon-Sahnesauce ^{1,2,4,7}	15,90
Rigatoni mit gebratenen Paprika und Hähnchenbruststreifen in Mango-Ingwer-Chilisauce ^{1,2,7}	14,90
Rigatoni Arrabiata in scharfer Tomatensauce mit Riesengambas ^{1,2,3}	17,00

VEGETARISCH

Bandnudeln mit gebratenen Pilzen mit Fetakäse in Knoblauch-Kräuterrahmsauce ^{1,2,7}	13,00
Gnocchi-Auflauf mit mediterranem Gemüse in Tomaten-Rahmsauce, mit Fetakäse überbacken ^{1,2,7}	13,50
Spaghetti mit gebratenen Zucchini mit Kirschtomaten in Olivenöl Pesto Rosso ^{1,2}	12,50

NACHSPEISEN



Warmes Schokoküchlein mit Vanilleeis ^{1,2,7,8}	6,90
Hausgemachte Rote Grütze mit Vanilleeis ⁷	5,00
Mousse au Chocolate ^{1,2,7,8}	5,00
Dessertvariation für 2 Personen ^{1,2,7,8}	13,50

Allergenkennzeichnung unserer Speisen

- | | |
|---------------------------|--------------------|
| 1 - Eier | 8 - Schalenfrüchte |
| 2 - Glutenthalt. Getreide | 9 - Sellerie |
| 3 - Krebstiere | 10 - Senf |
| 4 - Fische | 11 - Sesamsamen |
| 5 - Erdnüsse | 12 - Schwefels. |
| 6 - Sojabohnen | 13 - Lupinen |
| 7 - Milch | 14 - Weichtier |

K A F F E E & T E E

Kaffee	Tasse	2,50
	Entkoffeiniert	2,50
	Becher	3,10
	Kännchen	3,80
Café Crème	Tasse	2,60
	Becher	3,20
Espresso	Tasse	2,40
	doppelt	3,60
Espresso Macchiato	Tasse	2,60
Cappuccino	Tasse	3,00
Moccaccino	Tasse	3,60
Milchkaffee	Tasse	3,80
Latte Macchiato	Glas	3,80
Heiße Schokolade	Becher	2,80
	mit Sahne	3,20
Teegenuss		
Assam Mangalam		
Ostfriesentee		
Marani - grüner Tee		
Rooibos Sahne-Caramel		
Heiß & Innig		
Multivitamin		
Fenchel		
Darjeeling Pussimbing Bio		
Chai Bio		
Minze Bio		
Kamille Bio	Glas	2,80
Ingwer Bio	Kännchen	5,40

ALKOHOLFREIES



Softdrinks

Coca-Cola ^{4,5} , Coca-Cola light ^{3,4} , Sprite, Fanta ^{2,4} , Mezzo Mix ^{2,4,5}	0,33l	2,90
--	-------	------

Schweppes ⁴

Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,20l	2,90
--	-------	------

Mineralwasser

Still oder Medium	0,25l	2,80
	0,70l	5,80

Säfte/Schorlen

Apfel, Orange, Traube, Maracuja, Kirsche, Banane, Rhabarber, Multi-Vitamin	0,20l	3,00
	0,40l	4,50

Allergenkennzeichnung für alkoholfreie Getränke

- 2 - mit Antioxidationsmittel
- 3 - enthält eine Phenylalaninquelle
- 4 - mit Farbstoff
- 5 - Koffeinhaltig
- 6 - Chininhaltig

APERITIF

Sherry Medium	17,%	4cl	3,50
Martini Blanco	15%	4cl	4,00
Prosecco DOC Treviso Frizzante			
Italien-Venetien		0,10l	2,80
Zitronige Aromen, fruchtig leicht		0,75l	18,00
Alkoholfreier Sekt		0,10l	2,80
Bellini			
Prosecco DOC, Pfirsichlikör, Orange		0,20l	5,00
Hugo			
Holunderblütensirup Prosecco DOC, Limette, Minze, Soda		0,20l	5,00
Aperol Spritz			
Prosecco DOC, Soda		0,20l	5,00
Campari-O			
Doppelter Campari mit Orangensaft		0,20l	5,00
Rosato Mio			
Ramazotti Rosato, Orange, Basilikum und Prosecco DOC		0,20l	5,00
Sanddorn Splish			
Prosecco DOC, Sanddornlikör, Orange		0,20l	5,00
Gin Tonic		0,20l	5,00
Lillet			
mit Schweppes wild berry und roten Früchten		0,20l	5,00

BIERE VOM FASS



Jever	0,30l	2,90
	0,40l	3,60
	0,50l	4,20
Veltins	0,30l	2,90
	0,50l	4,20
Grevensteiner	0,30l	2,90
	0,50l	4,20
Alster	0,30l	2,90
	0,40l	3,60
	0,50l	4,20
Erdinger Hefeweizen (hell)	0,50l	4,80

FLASCHENBIERE

Erdinger Hefeweizen (dunkel)	0,50l	4,80
Erdinger Hefeweizen (alkoholfrei)	0,50l	4,80
Jever Fun (alkoholfrei)	0,33l	3,00
Jever Fun Zitrone (alkoholfrei)	0,33l	3,00
Vitamalz	0,33l	2,80

WEISSWEIN

Weißburgunder Spätlese

Halbtrocken

Deutschland Nahe, Weingut Lersch
fein und rund - einfach bekömmlich

A: 12,0% S: 5,7g/l R: 10,1g/l

0,20l 6,00

0,75l 22,00

Sauvignon Blanc Q.b.A.

Trocken

Deutschland Nahe, Weingut Lersch

Stachelbeeraromatik

A: 12,0% S: 6,4 g/l R: 4,5 g/l

0,20l 5,90

0,75l 21,50

Grauer Burgunder Spätlese

Trocken

Deutschland Nahe, Weingut Lersch
Seine Aromen erinnern an Zitrus- und
Ananasfrüchte, er besticht durch

seinen Schmelz und seine Saftigkeit

A: 13,0% S: 5,9g/l R: 6,8g/l

0,20l 6,20

0,75l 23,00

Chardonnay

Trocken

Deutschland-Pfalz, Weingut Pfaffmann
super fruchtiger und nachhaltiger

Wein mit tollen Aromen von Aprikose
und Quitte

A: 13,0% S: 5,7g/l R: 6,8g/l

0,20l 5,90

0,75l 21,50

Riesling Spätlese

Trocken

Deutschland Nahe, Weingut Lersch

Im Duft erinnert er an Aprikose
und Pfirsich, im Mund zeigt er sich
elegant und jung

A: 13,0% S: 8,4g/l R: 6,8g/l

0,20l 6,10

0,75l 22,50

Alle offenen Weine auch als Schorle erhältlich

0,20l

5,50

ROSEWEIN



Portugieser Weißherbst Q.b.A.

Halbtrocken

Deutschland, Rheinhessen, Weingut

Dohlmühle

spritzig, leicht, frisch

0,20l

5,90

A: 11,5% S: 6,0g/l R: 16,1g/l

0,75l

21,50

Sommerlust Rotling Q.b.A.

Halbtrocken

Deutschland, Franken, Winzer

Sommerbach

zarter Duft von Johannisbeeren,

Erdbeeren, Himbeeren, Rosenblüten,

Veilchen und Hagebuttenmark

belebt und erfrischt durch Fruchtigkeit

0,20l

5,90

A: 11,5% S: 5,9g/l R: 12,1g/l

0,75l

21,50

ROTWEIN

Primitivo Negroamaro „Why Not“

Trocken

Italien, Apulien

Ein Cuvée aus Negroamaro und Primitivo, Aromen von schwarzen Früchten, ein wenig Tabak, Schokolade und ein Hauch von Pflaume, gute

Balance mit Tanninen und Kirschen

A: 14,0% S: 5,9g/l R: 7,5g/l

0,20l

6,50

0,75l

24,00

Merlot „Cerf Volant“

Trocken

Frankreich, Languedoc

Rubinrote Farbe, in der Nase blumig und würzig, im Mund kräftig und fruchtig mit feinen Tanninen, Pfeffer- und Vanillenoten

A: 13,0% S: 5,3g/l R: 4,7g/l

0,20l

5,90

0,75l

21,50

Primitivo „Donna Marzia“ IGT

Trocken

Italien, Apulien, Leverano,

Erzeuger: Conti Zecca

Intensive, rubinrote Farbe

feine, reife, rote Beeren mit einem Hauch von Gewürz

gut strukturierter, samtiger Wein mit fruchtigem Abgang

A: 14,0% S: 5,4g/l R: 4,5g/l

0,20l

6,20

0,75l

23,50

Dornfelder Q.b.A.

Halbtrocken

Deutschland Nahe, Weingut Lersch

Intensive Dornfelder Aromen

weich, harmonisch

A: 12,0% S: 4,6g/l R: 10,1g/l

0,20l

5,90

0,75l

21,50

SPIRITUOSEN



Weinbrand, Rum und Whiskey

Osbourne Veterano	30%	2cl	3,50
Bacardi	38%	2cl	3,50
Jim Beam	40%	2cl	3,50
Jack Daniels	40%	2cl	4,00
Havanna	40%	2cl	4,00

Digestifs

Ouzo	37%	2cl	2,50
Jubiläums Aquavit	40%	2cl	3,50
Linie Aquavit	42%	2cl	3,50
Malteser	40%	2cl	3,00
Friesengeist	56%	2cl	4,00
Ramazotti	30%	2cl	3,50
Jägermeister	35%	2cl	3,50
Fernet Branca	39%	2cl	3,00
Schlick Schluck	35%	2cl	3,00

Brände

Williams Christ	40%	2cl	4,00
Obstbrand	38%	2cl	3,00
Marillenbrand	40%	2cl	4,00
Himbeergeist	40%	2cl	4,00
Grappa	38%	2cl	3,50

Liköre

Baileys Irish Creme	17%	4cl	4,00
Sambuca	40%	2cl	2,50