

# FRÜHSTÜCK



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

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

**Preis pro Person 14,50**

# KAFFEE & KUCHEN

Wir bieten Ihnen täglich unseren frischen, selbstgebackenen Kuchen an. Unsere wechselnden Sorten finden Sie in der Vitrine.

**Stück 2,80**

# FLAMMKUCHEN

Unsere Flammkuchen erhalten Sie auch außerhalb der Küchenöffnungszeiten.

Tomate und Mozzarella	<b>9,50</b>
Speck, Zwiebeln und Käse	<b>9,50</b>
Gekochter Schinken, Ananas, Käse	<b>9,50</b>
Lachs, Lauch und Käse	<b>9,50</b>

# EIS

Eisschokolade	<b>4,50</b>	Eiskaffee	<b>4,50</b>
Sanfter Engel	<b>4,50</b>	Gemischtes Eis	<b>3,60</b>
Sahne	<b>0,50</b>		

## Allergenkennzeichnung unserer Speisen und Getränke

- |                          |                     |                         |
|--------------------------|---------------------|-------------------------|
| 1 - Eier                 | 8 - Schalenfrüchte  | 15 - mit Antioxidantien |
| 2 - Glutenhalt. Getreide | 9 - Sellerie        | 16 - Phenylalaninquelle |
| 3 - Krebstiere           | 10 - Senf           | 17 - mit Farbstoff      |
| 4 - Fische               | 11 - Sesamsamen     | 18 - Koffeinhaltig      |
| 5 - Erdnüsse             | 12 - Schwefelsulfat | 19 - Chininhaltig       |
| 6 - Sojabohnen           | 13 - Lupinen        |                         |
| 7 - Milch                | 14 - Weichtier      |                         |

## VORSPEISEN



<b>Bruschetta</b> <sup>2</sup>	6,50	<b>Krabbensuppe</b> <sup>3,7,9</sup>	7,50
<b>Schafskäse gebacken</b> <sup>1,2,7,11</sup>	9,90	<b>Tomatensuppe</b> <sup>7</sup>	6,00
<b>Großer Beilagensalat</b> <sup>6</sup>	5,50	<b>Kleiner Beilagensalat</b> <sup>10</sup>	3,00

## HAUPTGERICHT

<b>Schweinemedallions</b> <sup>1,7,9</sup> mit Pfeffersauce, Speck- bohnen und Kartoffeltaler	18,50	<b>Gebratener Lachs</b> <sup>2,4</sup> mit Bandnudeln in Pesto und Spitzkohl	19,50
<b>Heewen Deluxe</b> Rumpsteak, Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet mit mediterranem Gemüse und Kartoffelspalten	22,00	<b>Fischplatte</b> <sup>2,4,10</sup> Lachs, Kabeljau, Zander, Rotbarsch, Bratkartoffeln mit Speck und Salat	22,50
<b>Rumpsteak</b> <sup>7,10</sup> mit Salat und Folienkartoffel 250g	25,00	<b>Zander</b> <sup>2,4,7</sup> mit Ratatouille-Gemüse und Kartoffeltaler	19,50
<b>Schnitzel vom Schwein</b> <sup>1,2,7,10</sup> mit Pilzrahm- o. Pfeffersauce, Pommes und Salat	16,00	<b>Nordseescholle</b> <sup>2,4,10</sup> mit Bratkartoffeln, Speckbutter und Salat	20,50
<b>Rinderbraten</b> <sup>9,9</sup> geschmort mit Spitzkohl und Kartoffeltaler	21,50	<b>Schollenfilet</b> <sup>2,4,10</sup> mit Bratkartoffeln, Speckbutter und Salat	21,50
<b>Hamburger vom Black-Angus-Rind</b> <sup>2,10</sup> mit Zwiebeln, Gurke, Tomate und Bacon, Pommes und Salat	15,00	<b>Wolfsbarsch</b> <sup>1,2,4</sup> mit Ratatouille-Gemüse und Kartoffeltaler	19,90
		<b>Bandnudeln mit Lachs</b> <sup>1,2,4,7</sup> mit Estragon-Sahnesauce	16,00

## HAUPTGERICHT

**Ofenkartoffel** <sup>4,7,10</sup>  
mit Sauerrahm, Räucherlachs  
und Salatbeilage 14,00

**Ofenkartoffel** <sup>2,7,10,11</sup>  
mit Sauerrahm, Hähnchen in  
Sesam gebraten und  
Salatbeilage 14,00

**Salat Hähnchen** <sup>2,10</sup>  
Saisonal gemischter Salat  
mit panierten  
Hähnchenbruststreifen 14,50

**Salat Lachs** <sup>2,4</sup>  
Saisonal gemischter Salat  
mit gebratenem Lachs 14,50

**Matjes Deichart** <sup>2,4,10</sup>  
Bratkartoffeln mit Speck,  
Zwiebeln und Salatbeilage 14,50

**Matjes Hausfrauenart** <sup>4,7,10</sup>  
Bratkartoffeln mit Speck,  
Hausfrauensauce und  
Salatbeilage 15,50

**Deichteller** <sup>3,4,10</sup>  
mit Räucherlachs, Forelle,  
Matjes, Krabben, Meerrettich,  
Bratkartoffeln mit Speck  
und Salat 18,50

**Krabbenschwarzbrot** <sup>1,2,3,10</sup>  
mit Spiegelei und  
Salatbeilage 19,50

## VEGETARISCH / VEGAN

**Bandnudeln mit  
gebratenen Pilzen** <sup>1,2,7</sup>  
und Fetakäse in Knoblauch -  
Kräuterrahmsauce 14,90

**Spaghetti Aglio e Olio** <sup>2</sup>  
mit Knoblauch und Chili <sup>1,2</sup> 12,80

**Veganer Burger** <sup>2</sup>  
mit Rote-Beete-Puffreis-Pattie,  
Süßkartoffelpommes  
und Salat 14,00

**Ofenkartoffel** <sup>7</sup>  
mit Sauerrahm und Salat 9,00

## NACHSPEISEN

**Warmes Schokoküchlein mit Vanilleeis** <sup>1,2,7</sup> 6,90

**Mousse au Chocolate** <sup>1,2,7,8</sup> 5,50

**Topfenschaum** <sup>7</sup> 5,50

**Himbeertraum** <sup>7</sup> 5,50

# TEE & KAFFEE



## Tee

Unsere verschiedenen Sorten finden Sie an der Theke	
Glas	2,80
Kännchen	5,40

## Café Crème

Tasse	2,60
Becher	3,20

<b>Espresso Macchiato</b>	2,60
---------------------------	------

<b>Moccaccino</b>	3,60
-------------------	------

<b>Latte Macchiato</b>	3,80
------------------------	------

## Kaffee

Tasse	2,50
Entkoffeiniert	2,50
Becher	3,10
Kännchen	4,20

## Espresso

Tasse	2,50
doppelt	3,60

<b>Cappucino</b>	3,00
------------------	------

<b>Milchkaffee</b>	3,80
--------------------	------

## Heiße Schokolade

Becher	2,80
mit Sahne	3,20

# ALKOHOLFREIES

## Softdrinks

Coca-Cola <sup>17,18</sup> , Sprite, Fanta <sup>15,17</sup> , Coca-Cola Zero <sup>16,17</sup> , Mezzo Mix <sup>15,17,18</sup>	3,00
---	------

## Bad Pyrmonter

Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	3,00
--	------

## Säfte/Schorlen

Verschiedene Sorten	0,20l	3,00
	0,40l	4,50

## Mineralwasser

Still oder Medium	0,25l	2,80
	0,70l	6,00

## APERITIF

<b>Sherry Medium</b>	0,04l	3,50	<b>Martini Blanco</b>	0,04l	5,50
<b>Prosecco DOC</b>	0,20l	2,80	<b>Alkoholfreier Sekt</b>	0,10l	3,00
<b>Treviso Frizzante</b>	0,75l	18,00			
<b>Bellini Prosecco</b>	0,20l	5,50	<b>Hugo</b>	0,20l	5,50
<b>Aperol Spritz</b>	0,20l	5,50	<b>Campari-O</b>	0,20l	5,50
<b>Rosato Mio</b>	0,20l	5,50	<b>Sanddorn Splish</b>	0,20l	5,50
<b>Gin Tonic</b>	0,20l	5,50	<b>Lillet mit Schweppes</b>	0,20l	5,50

## BIERE VOM FASS

<b>Jever</b>	0,30l	3,10	<b>Alster</b>	0,30l	3,10
	0,40l	3,80		0,40l	3,80
	0,50l	4,40		0,50l	4,40
<b>Veltins</b>	0,30l	3,10	<b>Bier mit Wasser</b>	0,30l	3,10
	0,50l	4,40		0,50l	4,40
<b>Grevensteiner</b>	0,30l	3,10	<b>Bier mit Cola</b>	0,30l	3,10
	0,50l	4,40		0,50l	4,40
<b>Maisel's Weisse Weizen</b>	0,50l	5,00			

## FLASCHENBIERE

<b>Maisel's Weisse Weizen</b>			<b>Jever Fun</b>	0,33l	3,20
dunkel	0,50l	5,00	<b>Jever Fun Zitrone</b>	0,33l	3,20
alkoholfrei	0,50l	5,00			
<b>Vitamalz</b>	0,33l	3,20			

# WEIßWEIN



## Weißburgunder Spätlese

### Halbtrocken

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

A: 13,5% S: 6,1 g/l R: 1,3 g/l

0,20l 5,90  
0,75l 21,50

## Grauer Burgunder Q.b.A.

### Trocken

A: 12,0% S: 6,0g/l R: 8,0g/l

0,20l 6,20  
0,75l 23,00

## Riesling Spätlese

### Trocken

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

0,20l 6,10  
0,75l 22,50

Alle offenen Weine auch als Schorle erhältlich

0,20l 5,50

# ROTWEIN

## Primitivo Negroamaro „Why Not“

### Trocken

A: 15,0% S: 5,9g/l R: 7,5g/l

0,20l 6,50  
0,75l 24,00

## Merlot „Cerf Volant“

### Trocken

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

0,20l 5,90  
0,75l 21,50

## Primitivo „Donna Marzia“ IGT

### Trocken

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

0,20l 6,20  
0,75l 23,50

## Dornfelder Q.b.A.

### Halbtrocken

A: 12,0% S: 4,6g/l R: 14,4g/l

0,20l 5,90  
0,75l 21,50

Alle offenen Weine auch als Schorle erhältlich

0,20l 5,50

# ROSEWEIN



## Portugieser Weißherbst Q.b.A.

### Halbtrocken

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

0,20l

5,90

0,75l

21,50

## Sommerlust Rotling Q.b.A.

### Halbtrocken

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

0,20l

5,90

0,75l

21,50

Alle offenen Weine auch als Schorle erhältlich

0,20l

5,50

# SPIRITUOSEN

Osbourne Veterano 30% 3,50

Jim Beam 40% 3,50

Havanna 40% 4,00

Ouzo 37% 2,50

Linie Aquavit 42% 3,50

Friesengeist 56% 4,00

Jägermeister 35% 3,50

Schlick Schluck 35% 3,00

Williams Christ 40% 4,00

Marillenbrand 40% 4,00

Grappa 38% 3,50

Baileys Irish Creme 17% 4,00

Bacardi 38% 3,50

Jack Daniels 40% 4,00

Jubiläums Aquavit 40% 3,50

Malteser 40% 3,00

Ramazotti 30% 3,50

Fernet Branca 39% 3,00

Obstbrand 38% 3,00

Himbeergeist 40% 4,00

Sambucca 40% 2,50