

# FRÜHSTÜCK



An den Wochenenden und Feiertagen bieten wir Ihnen unser reichhaltiges Frühstücksbuffet inklusive Kaffee, Tee, Saft und Wasser 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 18,50**

# KAFFEE & KUCHEN

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

**Stück 3,50**

# FLAMMKUCHEN

Unsere Flammkuchen erhalten Sie auch außerhalb der Küchenöffnungszeiten.

Tomate und Mozzarella	<b>11,00</b>
Speck, Zwiebeln und Käse	<b>11,00</b>
Gekochter Schinken, Ananas, Käse	<b>11,00</b>
Lachs, Lauch und Käse	<b>11,00</b>

# EIS

Eisschokolade	<b>4,80</b>	Eiskaffee	<b>4,80</b>
Sanfter Engel	<b>4,80</b>	Gemischtes Eis	<b>3,90</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>	6,50
<b>Großer Beilagensalat</b> <sup>6</sup>	6,50	<b>Kleiner Beilagensalat</b> <sup>10</sup>	3,00

## HAUPTGERICHT

<b>Schweinemedailleurs</b> <sup>1,7,9</sup> mit Pfeffersauce, Speck- bohnen und Kartoffeltaler	20,50	<b>Gebratener Lachs</b> <sup>2,4</sup> mit Bandnudeln in Pesto und Spitzkohl	21,50
<b>Heewen Deluxe</b> Rumpsteak, Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet mit mediterranem Gemüse und Kartoffelspalten	23,50	<b>Fischplatte</b> <sup>2,4,10</sup> Lachs, Kabeljau, Zander, Rotbarsch, Bratkartoffeln mit Speck und Salat	24,50
<b>Rumpsteak</b> <sup>7,10</sup> mit Salat und Folienkartoffel 250g	27,50	<b>Zander</b> <sup>2,4,7</sup> mit Ratatouille-Gemüse und Kartoffeltaler	21,00
<b>Schnitzel vom Schwein</b> <sup>1,2,7,10</sup> mit Pilzrahm- o. Pfeffersauce, Pommes und Salat	17,50	<b>Nordseescholle</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	16,50	<b>Schollenfilet</b> <sup>2,4,10</sup> mit Bratkartoffeln, Speckbutter und Salat	22,50
Portion Ketchup oder Mayonnaise	0,50	<b>Wolfsbarsch</b> <sup>1,2,4</sup> mit Ratatouille-Gemüse und Kartoffeltaler	21,00
		<b>Bandnudeln mit Lachs</b> <sup>1,2,4,7</sup> mit Estragon-Sahnesauce	17,50

## HAUPTGERICHT

<b>Ofenkartoffel</b> <sup>4,7,10</sup> mit Sauerrahm, Räucherlachs und Salatbeilage	16,00	<b>Matjes Deichart</b> <sup>2,4,10</sup> Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebeln und Salatbeilage	16,00
<b>Ofenkartoffel</b> <sup>2,7,10,11</sup> mit Sauerrahm, Hähnchen in Sesam gebraten und Salatbeilage	15,50	<b>Matjes Hausfrauenart</b> <sup>4,7,10</sup> Bratkartoffeln mit Speck, Hausfrauensauce und Salatbeilage	17,00
<b>Salat Hähnchen</b> <sup>2,10</sup> Saisonal gemischter Salat mit panierten Hähnchenbruststreifen	15,50	<b>Deichteller</b> <sup>3,4,10</sup> mit Räucherlachs, Forelle, Matjes, Krabben, Meerrettich, Bratkartoffeln mit Speck und Salat	20,50
<b>Salat Lachs</b> <sup>2,4</sup> Saisonal gemischter Salat mit gebratenem Lachs	16,00	<b>Krabbenschwarzbrot</b> <sup>1,2,3,10</sup> mit Spiegelei und Salatbeilage	21,50

## VEGETARISCH / VEGAN

<b>Bandnudeln mit gebratenen Pilzen</b> <sup>1,2,7</sup> und Fetakäse in Knoblauch - Kräuterrahmsauce	16,50	<b>Veganer Burger</b> <sup>2</sup> mit Rote-Beete-Puffreis-Pattie, Süßkartoffelpommes und Salat	16,00
<b>Spaghetti Aglio e Olio</b> <sup>2</sup> mit Knoblauch und Chili <sup>1,2</sup>	14,00	<b>Ofenkartoffel</b> <sup>7</sup> mit Sauerrahm und Salat	10,50

## NACHSPEISEN

<b>Warmes Schokoküchlein mit Vanilleeis</b> <sup>1,2,7</sup>	6,90
<b>Tagesdessert</b>	5,50

Unsere Tagesdesserts finden Sie in der  
Vitrine oder fragen Sie das Personal

# TEE & KAFFEE



## Tee

Unsere verschiedenen Sorten finden Sie an der Theke	
Glas	2,80
Kännchen	6,20

## Café Crème

Tasse	2,80
Becher	3,50

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

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

<b>Latte Macchiato</b>	3,90
------------------------	------

## Kaffee

Tasse	2,70
Entkoffeiniert	2,70
Becher	3,40
Kännchen	4,90

## Espresso

Tasse	2,60
doppelt	3,80

<b>Cappucino</b>	3,20
------------------	------

<b>Milchkaffee</b>	3,90
--------------------	------

## Heiße Schokolade

Becher	3,00
mit Sahne	3,50

# 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>	3,20
---	------

## Bad Pyrmonter

Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	3,20
--	------

## Säfte/Schorlen

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

## Mineralwasser

Still oder Medium	0,25l	3,00
	0,70l	6,50

## APERITIF

<b>Sherry Medium</b>	0,04l	3,80	<b>Martini Blanco</b>	0,04l	5,50
<b>Prosecco DOC</b>	0,10l	3,00	<b>Alkoholfreier Sekt</b>	0,10l	3,00
<b>Bellini Prosecco</b>	0,20l	6,50	<b>Hugo</b>	0,20l	6,50
<b>Aperol Spritz</b>	0,20l	6,50	<b>Campari-O</b>	0,20l	6,00
<b>Rosato Mio</b>	0,20l	6,50	<b>Sanddorn Splish</b>	0,20l	6,50
<b>Gin Tonic</b>	0,20l	6,50	<b>Lillet mit Schweppes</b>	0,20l	6,50

## BIERE VOM FASS

<b>Jever</b>	0,30l	3,30	<b>Alster</b>	0,30l	3,10
	0,40l	4,00		0,40l	3,80
	0,50l	4,60		0,50l	4,40
<b>Veltins</b>	0,30l	3,30	<b>Bier mit Wasser</b>	0,30l	3,10
	0,50l	4,60		0,50l	4,40
<b>Grevensteiner</b>	0,30l	3,30	<b>Bier mit Cola</b>	0,30l	3,10
	0,50l	4,60		0,50l	4,40
<b>Maisel`s Weisse Weizen</b>	0,50l	5,50			

## FLASCHENBIERE

<b>Maisel`s Weisse Weizen</b>			<b>Jever Fun</b>	0,33l	3,50
dunkel	0,50l	5,50	<b>Jever Fun Zitrone</b>	0,33l	3,50
alkoholfrei	0,50l	5,50			
<b>Vitamalz</b>	0,33l	3,40			

# WEIßWEIN



## Weißburgunder Spätlese

### Halbtrocken

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

0,20l 6,50  
0,75l 25,00

## Sauvignon Blanc Q.b.A.

### Trocken

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

0,20l 6,50  
0,75l 25,00

## Grauer Burgunder Q.b.A.

### Trocken

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

0,20l 6,50  
0,75l 25,00

## Riesling Spätlese

### Trocken

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

0,20l 6,50  
0,75l 25,00

Alle offenen Weine auch als Schorle erhältlich

0,20l 6,20

# ROTWEIN

## Primitivo Negroamaro „Why Not“

### Trocken

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

0,20l 6,50  
0,75l 25,00

## Merlot „Cerf Volant“

### Trocken

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

0,20l 6,50  
0,75l 25,00

## Primitivo „Donna Marzia“ IGT

### Trocken

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

0,20l 6,50  
0,75l 25,00

## Dornfelder Q.b.A.

### Halbtrocken

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

0,20l 6,50  
0,75l 25,00

Alle offenen Weine auch als Schorle erhältlich

0,20l 6,20

# ROSEWEIN



## Portugieser Weißherbst Q.b.A.

### Halbtrocken

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

0,20l

6,50

0,75l

25,00

## Sommerlust Rotling Q.b.A.

### Halbtrocken

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

0,20l

6,50

0,75l

25,00

Alle offenen Weine auch als Schorle erhältlich

0,20l

6,20

# SPIRITUOSEN

Osbourne Veterano 30% 3,50  
Jim Beam 40% 4,00  
Havanna 40% 4,00

Bacardi 38% 4,00  
Jack Daniels 40% 4,50

Ouzo 37% 3,00  
Linie Aquavit 42% 3,80  
Friesengeist 56% 4,50  
Jägermeister 35% 4,00  
Schlick Schluck 35% 3,50

Jubiläums Aquavit 40% 3,80  
Malteser 40% 3,40  
Ramazotti 30% 3,80  
Fernet Branca 39% 3,80

Williams Christ 40% 4,50  
Marillenbrand 40% 4,50  
Grappa 38% 3,80

Obstbrand 38% 3,50  
Himbeergeist 40% 4,00

Baileys Irish Creme 17% 4,00

Sambucca 40% 3,00