

Vorspeisen / Starters

Hausgebeizter Lachs^{A, C}
auf Kartoffelreibekuchen & Senf – Honig-Dill-Dip **9,50 €**
 Marinated salmon served on grain bread
 and honey-mustard-dill-dip

Carpaccio vom Rind
mit Rucola, Trüffelöl & Parmesan **10,50 €**
 Carpaccio from milk calf with arugula,
 Garlic oil and parmesan cheese

Suppen / Soups

Tomatensüppchen^{G, I}
mit Mozzarella & frittiertem Rucola **5,50 €**
 Tomato soup with mozzarella cheese and fried arugula

Karotten - Ingwercremesuppe^{G, I}
dezent gewürzt **6,50 €**
 Creamy carrot soup with ginger

Salat / Salad

Salatteller groß **9,50 €**
mit Sylter Dressing
 salad plate large portion

Vegetarisches / Vegetarian food

Flammkuchen^A
mit Waldpilzen, Zwiebeln, & Gouda **14,50 €**
 tarte flambée with wild mushrooms, onions and gouda

Ofenkartoffel^G
mit sautiertem Gemüse & Kräuterquark **8,50 €**
 baked potato with sour cream and sauteed vegetables in season

Fleisch / Main dishes with meat

Malte's Liebling^{A, F, G, L}

*Saftiger Rindfleischburger oder Burger mit knuspriger Hähnchenbrust
an knackigem Salat & Homestyle Burger Bun,
dazu Süßkartoffel- Pommes
„Malte's favorite“*

14,50 €

Juicy beef burger or crispy chicken burger with crispy salad
and homemade sesam roll served with sweet potato pommes frites

Fruchtiges Cocos – Curry

*mit einer leichten Schärfe, serviert mit Hähnchenfleisch,
Paprika – Zucchinigemüse & Basmatireis
fried chicken with curry and coconutmilk
served with peppers, zucchini and basmati rice*

22,00 €

Fisch / Main dishes with fish

Matjesvariation nach „Nordischer Art“^{A, K}

*mit Bratkartoffeln & Hausfrauensauce
„Matjes“ variation – nordic style
served with fried potatoes and housewife sauce*

16,50 €

Zanderfilet gebraten^{A, C, G}

*auf Blattspinat mit Bandnudeln
fried pike - perch fillet, on leaf spinach
and homemade noodles*

21,50 €

Dessert/ Desserts

Crème brûlée^{C, G}

*mit marinierten Früchten der Saison
Crème brûlée with marinated fruits in season*

6,50 €

Mousse au Chocolat^{A, C, G}

*von Callebaut Schokolade
Chocolate mousse with Callebaut chocolate*

5,50 €

Für unsere kleinen Gäste/ For our little guests

Kartoffelpuffer mit Apfelmus ^{A, C, M} **4,50 €**
Potato pancakes with apple sauce

Spaghetti mit Tomatensauce ^{A, C, I} **5,50 €**
Spaghetti with tomato sauce

„Tanz auf dem Vulkan“ Milchreis ^G *mit Zimt & Zucker* **4,50 €**
"Living on the edge" Rice pudding with cinnamon and sugar

Unsere Angebote in dieser Karte enthalten die folgenden,
kennzeichnungspflichtigen Inhalts- und Zusatzstoffe und potenzielle
Allergene:

- 1) mit Farbstoff
 - 2) koffeinhaltig
 - 3) chininhaltig
 - 4) mit Konservierungsstoffen
 - 5) mit Antioxidationsmittel
 - 6) mit Süßungsmittel
 - 7) mit Aromastoffen
 - 8) mit Stabilisatoren
 - 9) mit Säuerungsmittel
- A) Glutenhaltige Getreide, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme
 - B) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - C) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - D) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - E) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - F) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - G) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - H) Schalenfrüchte
 - I) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - J) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - K) Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - L) Schwefeldioxid & Sulfite in Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
 - M) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - N) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse