

## *Vorspeisen - starters*

***Hausgebeizter Lachs<sup>A</sup>***  
*auf Rauchbrot & Pflaumen – Preiselbeer - Chutney* **9,50 €**  
 Marinated salmon served on smoked bread  
 and plum – cranberry chutney

***Carpaccio vom Rind<sup>G</sup>***  
*mit Rucola, Knoblauchöl & Parmesan* **10,50 €**  
 Carpaccio from beef with arugula,  
 garlic oil and parmesan cheese

## *Suppen - soups*

***Hühnersuppe<sup>A,C,I</sup>*** **6,00 €**  
*mit Boccolotti*  
 Chicken broth with boccolotti (special italian noodles)

***Samtige Hummersuppe<sup>G,I</sup>*** **6,50 €**  
*mit ausgelösten Flusskrebsschwänzen*  
 Creamy lobster soup served with cray fish tails

***Waldpilzkraftbrühe<sup>A,C,G</sup>*** **5,50 €**  
*mit Pfannkuchenstreifen*  
 Clear forest mushroom soup served with pancake stripes

***Wirsing - Curry - Suppe<sup>A,G</sup>*** **6,50 €**  
*dezent gewürzt mit Kräutercroutons*  
 Savoy cabbage – curry soup with roasted herbs croutons

*Informationen über Allergene & Zusatzstoffe  
 erhalten Sie bei unserem Servicepersonal.*

## *Salate - salads*

### ***Kleiner Beilagensalat***

**4,50 €**

Accompanying salad

### ***Salatteller***

*mit gebratenen Garnelen<sup>B</sup>*

Salad plate with fried prawns

*(Balsamico Vinaigrette)*

*(klein) 9,50 €*

(small) 9,50 €

*(groß) 12,50 €*

(large) 12,50 €

### ***Caesar Salad<sup>A, C</sup>***

*mit Hähnchenbruststreifen, Parmesan & Croûtons*

Caesar salad with stripes of chicken breast,

parmesan and croutons

*(klassisches Caesar-Dressing)*

(classic caesar dressing)

*(klein) 9,50 €*

(small) 9,50 €

*(groß) 12,50 €*

(large) 12,50 €

### ***Chefsalat<sup>4</sup>***

*mit Kochei & Schinken*

*auf Wunsch für Vegetarier ohne Schinken*

Chef salad with ham and boiled egg

for vegetarians available without ham

*(Wir empfehlen – Sylter Dressing)<sup>G</sup> (klein) 7,50 €*

(we recommend – Sylter Dressing) (small) 7,50 €

*(groß) 10,50 €*

(large) 10,50 €

*Bitte wählen Sie Ihr Dressing*

Please choose the dressing of your choice...

*\* Balsamico Vinaigrette \* Caesar -Dressing<sup>C, I</sup> \* Sylter Dressing<sup>G</sup>*

## *Vegetarisches - vegetarian food*

### ***Gnocchi - Pilzpfanne***<sup>A, C, G</sup>

*mit geriebenem Parmesan*

Sautéed mushrooms and gnocchi (small potato dumplings)  
with grated parmesan cheese

**13,50 €**

### ***Flammkuchen***<sup>A, G</sup>

*mit Hokkaido, Zwiebeln, & Gouda*

Tarte flambée with pumpkin and gouda cheese (dutch cheese)

**14,50 €**

### ***Ofenkartoffel***<sup>G</sup>

*mit sautiertem Gemüse & Kräuterquark*

Baked potato with sour cream and sauteed vegetables in season

**8,50 €**

## ***Fleisch - main dish with meat***

### ***Maltes Liebling***<sup>A, F, G, L</sup>

*Saftiger Rindfleischburger oder Burger mit knuspriger Hähnchenbrust  
an knackigem Salat & hausgemachtem Sesambrötchen,  
dazu Süßkartoffelpommes*

**14,90 €**

*„Maltes favorite“*

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

### ***Lammcurry mit einer leichten Schärfe***<sup>G, I</sup>

*serviert mit Paprika – Zucchini Gemüse  
& Basmatireis*

**20,50 €**

Lamb curry served with roasted bell peppers, zucchini  
and jasmine rice (aromatic rice)

### ***Wildschweinbraten geschmort***<sup>I</sup>

*mit sautiertem Rosenkohl & Butterspätzle*

**19,50 €**

Braised wild boar with sautéed brussels sprouts  
and “spaetzle” (homemade special noodles)

### ***Rehmedaillons aus der Schwinzer Heide***

*zart rosa gebraten*<sup>I</sup>

*auf pfannengeschwenkten Pilzen*

*& getrüffeltem Kartoffelpüree*

**24,00 €**

Pink roasted venison medallions on sautéed mushrooms  
and truffled mashed potatoes (regional food)

### ***Kalbsleber gebraten***

*auf Apfel – Zwiebelgemüse*

*& Kartoffelpüree*

**22,00 €**

Roasted veal liver with apple – bulb vegetables  
and mashed potatoes

Gerne können Sie die Beilagen tauschen! Geben Sie uns einfach Bescheid.  
Feel free to change the side dishes! Just let us know

## *Fisch - main dish with fish*

**Lachsfilet gebraten** <sup>A, C, G</sup> **17,50 €**

*mit Rahmpilzen & Bandnudeln*

Fried fillet of salmon on creamy mushrooms and ribbon noodles

**Zanderfilet gebraten** <sup>A, C, G</sup> **21,50 €**

*mit mediterranem Gemüse*  
*& Gnocchi leicht tomatisiert*

Fried pike - perch fillet on mediterranean vegetables  
and tomato gnocchi (small potato dumplings)

**Dorschfilet gebraten** <sup>A, G</sup> **19,50 €**

*auf Kartoffel – Lauchpüree & gerösteten Zwiebeln*

Fried codfish fillet on potato – leek purée  
and roasted onions

**Bachsaiblingsfilet gebraten** <sup>A</sup> **19,50 €**

*auf buntem Saisongemüse*  
*& frittierten Risottobällchen*

Fried brook trout fillet on mixed vegetables in season  
and fried risotto (rice) balls

**Fischplatte „Badehaus Goor“** <sup>4, A</sup> **23,50 €**

*Filet vom Dorsch, Lachs, Zander & Garnelen*  
*mit buntem Gemüse & Bratkartoffeln*

Fish platter „Badehaus Goor“  
codfish – fillet / salmon fillet / pike – perch fillet  
served with mixed vegetables and fried potatoes

Auf Wunsch servieren wir Ihnen den Fisch auch gedünstet.

Gerne können Sie auch die Beilagen tauschen! Geben Sie uns einfach Bescheid.

All our fish dishes can be served poached or roasted

Feel free to change the side dishes – Just let us know

## *Dessert - desserts*

- Bananen - Flammkuchen***<sup>A,G</sup>  
*mit Vanilleeis* **6,50 €**  
 Banane tarte flambée with bourbon vanilla ice cream
- Gebackene Apfelringe***<sup>A,C,G,4</sup>  
*serviert mit Vanillesauce* **5,50 €**  
 Baked apple fritters served with vanilla sauce
- Mousse au Chocolat***<sup>C,G</sup>  
*auf süßem Kürbis - Zimtkompott* **7,50 €**  
 Chocolate mousse on sweet pumpkin compote with cinnamon

## *Für unsere kleinen Gäste - for our little guests*

- Kartoffelpuffer mit Apfelmus***<sup>A,C,M</sup> **4,50 €**  
 Potato pancakes with apple sauce
- Spaghetti mit Tomatensauce***<sup>A,C,I</sup> **5,50 €**  
 Spaghetti with tomato sauce
- „Tanz auf dem Vulkan“ Milchreis***<sup>G</sup>  
*mit Zimt & Zucker* **4,50 €**  
 "Living on the edge" Rice pudding  
 with cinnamon sugar
- „Käpt'n Nemo“ Gebratenes Fischfilet***<sup>A</sup> **9,50 €**  
*mit buntem Gemüse & Kartoffeln*  
 "Captain Nemo" Fried fish fillet  
 with mixed vegetables & potatoes
- Gebratene Hähnchenbrust***  
*mit buntem Gemüse & Kartoffeln* **9,50 €**  
 Roasted chicken breast with mixed vegetables & potatoes
- „Räuberteller“***  
*„Ich esse bei Mama und Papa mit.“* **0,00 €**  
 "Small-time thief" – I take my food from mum and dad's plate



Unsere Angebote in dieser Karte enthalten die folgenden, kennzeichnungspflichtigen Inhalts- und Zusatzstoffe und potentielle 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 So