



Vorspeise: V1 **Gebackene Calamaresringe** (a,d,i,k) mit hausgemachter Sauce Remoulade (a,b,d,l,11),
an einem kleinen Salatbouquet (a,d,l,11) dazu Baguette (d,i) € 10,90

Suppe: S1 **Klare Rinderbrühe** (e) mit Markbällchen € 5,20

Mittag-Stammessen: **Rinderleber „Berliner Art“** mit Röstzwiebeln,
11.30-14.00 Uhr Apfel- und Speckscheibe, dazu Apfelkompott und Kartoffelpüree € 11,90

H 1 **Frische Bratwurst** mit hausgemachtem Lauchgemüse (d,i) und Butterkartoffeln (d,1) € 15,80

H 2 **Gebackener Camembert** (a,d,i) auf Toast (d,i) mit Preiselbeeren (2) und
gebackener Petersilie mit einer kleinen Salatbeilage (a,d,l,11) € 10,90

H 3 **Toast „Hawaii“** mit gekochtem Schinken(e,l,16), Ananas(11) und Pfirsichfächer(11)
auf Toast(i,11), mit Käse(d,1) überbacken, an einer kleinen Salatbeilage(a,d,l,11) € 12,50

H 4 **Gebackenes Seelachsfilet** (a,b,d,i) mit Kartoffelsalat(a,b,d,i)
und hausgemachter Remoulade(a,b,d,l,11) € 20,80

H 5 **Seniorenteller: Zwei gebratene Schweinemedallions** mit gebratenen Champignons
Sauce Hollandaise(a,d,e,i,1), Pommes frites und gemischtem Salat (a,d,l,11) € 18, --

H 6 **Kleines paniertes Schweineschnitzel**(a,i) „Mexiko“ mit pikanter Hackfleischsauce
und Käse(d) überbacken, dazu Pommes frites und bunter Salat(a,d,l,11) € 17,90

H 7 **„Ratsherren-Teller“** Gegrillte Medallions vom Rinder- und Schweinefilet auf
hausgemachten Spätzle, dazu Champignons „à la crème“ (d,i)
und gemischter Salat (a,d,l,11) € 26, --

H 8 **Filets von der Nordseescholle "Finkenwerder Art"** (i,d) mit gebratenem Speck (16),
Zwiebelwürfeln und Kräutern, dazu Butterkartoffeln (d,1) und Salat(a,d,l,11) € 27,80

H 9 **Putensteak „Florida“** mit Ananas, Pfirsich und Sauce Hollandaise nappiert,
auf Currysauce, dazu Pommes frites und bunter Salat (a,d,l,11) € 20,50

H 10 **Schweinerückensteak „Mephisto“** mit Senf, Preiselbeeren und Käse (d,1)
überbacken, dazu Pommes frites und gemischter Salat (a,d,l,11) € 19,50

H 11 **Vegetarischer Salat** mit verschiedenen Blattsalaten, dazu eine Ofenkartoffel
mit Kräuterquark, gebratenen Champignons und Baguette € 16,50

Salat der Woche: **„Arielle“** Bunter Salat-Bouquet an Tomaten-Vinaigrette mit Ei-Ecken,
Tomaten, Gurken, Oliven und Mais, dazu Räucherlachs-Scheiben (b), marinierte Shrimps (c),
gebackene Calamaresringe (a,i,n), gegrilltes Fischfilet (b,i) und Baguette (d,i) € 18,50

Desserts: **Hausgemachte Bayerische Vanillecrème**(d) mit roter Fruchtsauce und Sahne(d) € 6,50
