

Suppen

Tagessuppe	4,00
Handeloher Hochzeitssuppe mit Klößen, Eierstich und Gemüseeinlage	4,90
Zwiebelsuppe mit reichlich Käse überbacken	4,90
Madagaskar - grüne Pfeffersuppe	4,50
Helgoländer Hummersuppe mit Sahnehaube	5,80
Pfifferlingrahmsuppe mit Sahnehaube	5,80
Ochsenschwanzsuppe	4,50

Vorspeisen

Kleiner knackiger Blattsalat mit Croutons	4,90
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich und Baguette	8,20
Kleiner Garnelencocktail mit Eismeergarnelen, Champignons und Spargel	7,50

Für unsere „kleinen“ Gäste

Pirateneller - Ihr bekommt einen Teller und stibitzt bei Euren Eltern	0,00
Portion Pommes Frites mit Majo oder Ketchup	3,00
Hähnchenbrustfilet mit Gemüse und Pommes Frites	5,50
Nudeln mit Butter oder Tomatensauce	4,00
drei Kartoffelpuffer mit Apfelkompott	4,50
6 Chicken Wings mit Pommes Frites	5,90
Kleines Schweinefilet-Medaillon mit Gemüse und Kartoffeln	5,90

Deftiges von Land & Meer

Bratkartoffeln mit hausgemachtem Sauerfleisch und Remoulade	9,50
Bratkartoffeln mit deftiger Grützwurst und Apfelkompott	9,50
Bratkartoffeln mit 2 eingelegten Bratheringen (ohne Gräten) und Zwiebelringen	10,50
Bratkartoffeln mit 3 Matjesfilets und Hausfrauensauce	9,90
Handelohrer Fischteller 2 Matjesfilets, 1 Brathering und 1 Rollmops mit Bratkartoffeln, kleinem Salat und Remoulade	13,90
eine halbe filierte Rauchforelle mit Rührei und Toast	8,90
großes Bauernfrühstück mit kleinem Salatteller	8,50
kleines Bauernfrühstück mit kleinem Salatteller	6,50
Riesencurrywurst mit Pommes Frites und Salatbeilage	6,50
Strammer Max Zwei Spiegeleier mit Würfelschinken auf Schwarzbrot	8,50
Käsebrot	6,90
Katenschinkenbrot	7,90

Beilagen

Baked Potato mit Sour Creme	3,50
Portion Pommes Frites	2,50
Portion Bratkartoffeln	3,00
Gemischter Salatteller	3,50
Portion Gemüse	2,50

Dit & Dat

Zwei gebackene Camemberts mit Preiselbeersahne und Toast	8,50
Hawaiitoast , gek. Schinken, Ananas und Käse überbacken	8,50
Kleiner Hawaiitoast	5,50
zwei gebratene Gemüsepuffer mit Räucherlachs und Crème fraîche	10,50
Nudeln mit Shrimps in Tomatensauce mit Knoblauch, dazu ein gemischter Salat	11,50
Baked Potato mit Räucherlachs und Sour Creme	10,50
ein gebratenes Hähnchenbrustfilet auf Reis serviert, mit Currysoße, gebackener Ananas und Salatbeilage	9,50
zwei gebratene Hähnchenbrustfilets mit gekochtem Schinken, Ananas und Käse überbacken, dazu Prinzessbohnen und Reis	12,90
zwei gebratene Hähnchenbrustfilets mit Kräuterbutter, Brokkoli und Pommes Frites	12,50

Salate

Großer knackiger Salatteller ...	
mit geröstetem Knobibrot	6,90
mit einer Baked Potato und Sour Creme	8,90
mit gekochtem Schinken, Ei, Thunfisch und Knobibrot	9,50
mit Schafskäse , Oliven, Peperoni und Knobibrot	9,50
mit gebratener Hähnchenbrust und Knobibrot	9,50
mit gebratenen Rindfleischstreifen , Champignons und Knobibrot	12,50
mit einem Garnelenspieß und Knobibrot	11,50

Vom Schwein

kleiner Fleischspieß mit gemischtem Salat und Pommes Frites	9,90
frische Schweineleber mit Blattsalat in Zitronenrahm, Apfelmus und Bratkartoffeln	10,50
Schnitzel Wiener-Art mit gemischtem Salat und Pommes Frites	10,90
Jägerschnitzel mit Pilzen in pikanter Sauce, Gemüsebeilage und Pommes Frites	11,90
Rahmschnitzel mit frischen Champignons, Gemüsebeilage und Heidesandkartoffeln	12,90
Heidjertopf drei kleine Schweinefiletmedaillons mit Beilagen nach Art des Hauses	14,90
Schweineschnitzel Cordon Bleu, gefüllt mit gekochtem Schinken und Käse, dazu Gemüsebeilage und Heidesandkartoffeln	15,50
Schweinefiletmedaillons Madagaskar in Pfefferrahmsauce mit gemischtem Salat und Kroketten	15,50
Schweinefiletmedaillons Florida in Curry-Rahmsauce mit gebackenen Früchten, Prinzessbohnen und Reis	15,50
Schweinefiletmedaillons in Sahnesoße mit Tomaten und viel Käse überbacken, Eisbergsalat und Pommes Frites	15,90
Schnitzel mit Tomaten und Käse überbacken dazu Brokkoli und Pommes Frites	14,90

Vom Rind

Zwei Rinderfiletmedaillons in Pfefferrahmsoße mit frischen Champignons, Brokkoli und Bratkartoffeln	21,50
Rumpsteak auf Toast , 180 g, mit Champignons und Salatbeilage	15,90
Portion Roastbeef mit Remoulade, gemischtem Salat und Bratkartoffeln	15,50
Rumpsteak , 180g, mit Kräuterbutter, gemischtem Salat und Pommes Frites	16,90
Rumpsteak „Blockhouse“ , 230 g, mit einer Baked Potato, Knoblauchbrot, einer Grilltomate und Eisbergsalat	18,90
Rumpsteak nach Heidjer-Art , 200 g, mit Kräuterbutter, Champignons, Röstzwiebeln, einem buntem Salat und Bratkartoffeln	18,50
Mailänder Pfeffersteak , 200 g, überbacken mit frischen Champignons, großem Salat und Pommes Frites	18,90
Rumpsteak nach „Amerikanischer Art“ , 200 g, mit gebratenem Speck , Pilzen, Bohnen, Grilltomate und Pommes Frites	19,50
Rumpsteak , 200 g, mit 2 gebratenen Garnelen , Knoblauchsoße, frischem Brokkoli und Pommes Frites	19,90
Mini-Steak , 120g, mit Pfannengemüse und Knobibrot	11,90
Rinderfiletsteak , 180g, mit einer Baked Potato, Knoblauchbrot und gemischtem Salat	22,90
Rinderfiletsteak , 200 g, mit frischen Champignons, Röstzwiebeln, großem Salatteller und Pommes Frites	23,90
Rinderfiletsteak „ á la Meier“ 200 g, mit Gemüsebeilage und Kroketten	24,90
Rinderfiletsteak , 200 g, mit Tomaten und Gorgonzola überbacken, dazu knackiger Eisbergsalat und Pommes Frites	23,90

Für zwei Personen empfehlen wir:
„ Die Krone des Hauses“

verschiedene kleine Steaks mit Sc. Bernaise, Gemüse der Saison,
frischen Champignons und Kroketten
49,00

Fisch & Meeresfrüchte

Gebratene Schollenfilets mit Eismeerkrabben, gemischtem Salat und Heidesandkartoffeln	14,50
große Kutterscholle , 400 g, Finkenwerder-Art mit Salatbeilage, Heidesandkartoffeln oder Kartoffelsalat	15,50
Wörmer Bachforelle „Blau“ , 400 g, mit Sahnemeerrettich, zerlassener Butter, Salat und Heidesandkartoffeln	14,50
gebratenes Rotbarschfilet in Senfrahmsauce mit Eisbergsalat und Heidesandkartoffeln	14,50
Wörmer Bachforelle „Müllerin“ , 400 g, mit Sahnemeerrettich, zerlassener Butter, buntem Salatteller und Heidesandkartoffeln	15,50
gedünstetes Lachsfilet in Kräuterrahmsauce mit frischem Brokkoli und Heidesandkartoffeln	15,50
gebratenes Zanderfilet in Kräuterrahmsauce mit knackigem Eisbergsalat und Heidesandkartoffeln	15,90
gebratene Nordseezunge , 400 g, mit Sahnemeerrettich zerlassener Butter, Eisbergsalat und Heidesandkartoffeln	24,50
gebratenes Seehechtfilet mit Tomaten und Sc. Hollandaise überbacken dazu eine Baked Potato	14,90
Seehechtfilet , gebraten, mit Pfannengemüse zwei gebratenen Garnelen und Knobibrot	15,50
Garnelen gebraten , in Pfefferrahmsauce auf Reis, mit Champignons und Eisbergsalat	19,50
Garnelen gebraten , in Knoblauchöl, mit Gemüsestreifen und Baguette	19,50
Fischplatte nach Art des Hauses Rotbarschfilet, Lachsfilet und Schollenfilet, dazu zwei Garnelen, Kräuterbutter, Pfeffersauce, Brokkoli und Heidesandkartoffeln	19,50

Vegetarisches

5 Kartoffelpuffer mit Apfelkompott	6,50
Zwei gebratene Gemüsepufer mit Brokkoli und frischen Champignons in Rahmsoße	7,90
Nudeln und Pfannengemüse mit Käse überbacken	9,50
Omelette mit Lauch, Tomaten, Champignons und Käse	9,50
Pfirsichcurry mit Banane und Paprika, dazu Reis	9,50
Baked Potato mit Sour Creme und Pfannengemüse, dazu Knobibrot	9,50

Wild & Lamm

Wildschweinfilet mit Pfifferlingen Prinzessbohnen und Krokette	19,50
Hirschgulasch , aus eigener Jagd, mit Waldpilzen, Preiselbeeren, Prinzessbohnen, Krokette und Heidesandkartoffeln	15,50
Förstersteak vom Hirschrücken, mit Pfifferlingen, Prinzessbohnen, gefülltem Pfirsich und Krokette	22,50
zartes Elchfilet mit Pfifferlingen, Apfelrotkohl, Preiselbeeren, Bohnen im Speckmantel und Krokette	26,50
Heidelammbraten mit Pfifferlingen, Preiselbeeren, Apfelrotkohl, Krokette und Heidesandkartoffeln	15,90
Lammfilet, gebraten , mit Pfifferlingen, Bohnen im Speckmantel, Preiselbeeren und Krokette	20,90
Gebratene Lammhüftsteaks mit Pfifferlingen Brokkoli, gefülltem Pfirsich und Krokette	16,90

für zwei Personen empfehlen wir:
große Wildplatte „Försterin Art“

54,00