

Suppen und Vorspeisen

Tagessuppe	4,50
Handeloher Hochzeitssuppe mit Klößen, Eierstich und Gemüseeinlage	5,50
Zwiebelsuppe mit reichlich Käse überbacken	5,50
Madagaskar - grüne Pfeffersuppe	5,50
Helgoländer Hummersuppe - Sahnehaube	6,50
Pfifferlingrahmsuppe - Sahnehaube	5,80
Ochsenschwanzsuppe	4,50
kleiner knackiger Blattsalat mit Croutons	4,90
Räucherlachs Sahnemeerrettich Baguette	8,50
Garnelencocktail Eismeergarnelen Champignons Spargel	8,50

Für unsere „kleinen“ Gäste

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

Deftiges von Land & Meer

hausgemachtes Sauerfleisch Bratkartoffeln Remoulade		9,50
hausgemachte Grützwurst Bratkartoffeln Apfelkompott		9,50
zwei eingelegte Bratheringe Bratkartoffeln Zwiebelringe		11,50
drei Matjesfilets Bratkartoffeln Hausfrauensoße		10,50
Handeloher Fischteller 2 Matjesfilets 1 Brathering 1 Rollmops Bratkartoffeln kleiner Salatteller Remoulade		13,90
eine halbe filierte Rauchforelle Rührei Toast		8,90
Bauernfrühstück kleiner Salatteller	groß:	8,90
	klein:	6,90
Riesencurrywurst Pommes Frites Salatbeilage		6,50
Strammer Max zwei Spiegeleier Würfelschinken Schwarzbrot		8,50
Käsebroten		7,50
Katenschinkenbroten		8,50

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		11,90

Dit & Dat

zwei gebackene Camemberts Preiselbeersahne Toast		8,50
Hawaiitoast gek. Schinken Ananas Käse überbacken	groß: klein	8,50 5,50
zwei gebratene Gemüsepuffer Räucherlachs Crème fraîche		10,50
Nudeln mit Shrimps Tomatensoße Knoblauch Salatteller		12,50
Baked Potato Räucherlachs Sour Creme		10,50
ein gebratenes Hähnchenbrustfilet Reis Currysoße gebackene Ananas Salatbeilage		9,50
zwei gebratene Hähnchenbrustfilets gekochter Schinken Ananas mit Käse überbacken Prinzessbohnen Reis		13,50
zwei gebratene Hähnchenbrustfilets mit Kräuterbutter Brokkoli Pommes Frites		12,90

Vegetarisches

fünf Kartoffelpuffer mit Apfelkompott		6,50
zwei gebratene Gemüsepuffer Brokkoli Champignons Rahmsoße		7,90
Nudeln und Pfannengemüse überbacken mit Käse		9,50
Omelette Lauch Tomaten Champignons Käse		9,50
Pfirsichcurry Banane Paprika Reis		9,90
Baked Potato Sour Creme Pfannengemüse Knobibrot		9,50

Vom Schwein

kleiner Fleischspieß Pommes Frites Salatbeilage	9,90
gebratene Schweineleber Apfelkompott Bratkartoffeln Salatteller	11,50
Schnitzel Wiener-Art Pommes Frites Salatteller	10,90
Jägerschnitzel pikante Pilzsoße Gemüse Pommes Frites	11,90
Rahmschnitzel Champignons Gemüse Heidekartoffeln	12,90
Heidjertopf drei Schweinefiletmedaillons Beilagen nach Art des Hauses	14,90
Schweineschnitzel Cordon Bleu Gemüse Pommes Frites	15,90
Schweinefiletmedaillons Madagaskar Pfefferrahmsoße Salatteller Herzoginkartoffeln	15,50
Schweinefiletmedaillons Florida Curryrahmsoße gebackene Früchte Prinzessbohnen Reis	15,50
Schweinefiletmedaillons in Sahnesoße mit Tomaten und Käse überbacken Eisbergsalat Pommes Frites	15,90
Schnitzel mit Tomaten und Käse überbacken Brokkoli Pommes Frites	14,90

Beilagen

Baked Potato mit Sour Creme	4,00
Portion Pommes Frites	2,50
Portion Herzoginkartoffeln	3,00
Portion Bratkartoffeln	3,50
Salatteller	4,00
Portion Gemüse	3,00

Vom Rind

zwei Rinderfiletmedaillons in Pfefferrahmsoße Champignons Brokkoli Bratkartoffeln	21,50
Rumpsteak auf Toast , 180 g Champignons Salatbeilage	15,90
Hausgemachtes Roastbeef Remoulade Salatteller Bratkartoffeln	15,50
Rumpsteak , 180 g Kräuterbutter Salatteller Pommes Frites	16,90
Rumpsteak „Blockhouse“ , 230 g Baked Potato Knoblauchbrot Grilltomate Eisbergsalat	18,90
Rumpsteak nach Heidjer-Art , 200 g Kräuterbutter Champignons Röstzwiebeln Salatteller Bratkartoffeln	18,50
Mailänder Pfeffersteak , 200 g, überbacken Champignons Salatteller Pommes Frites	18,90
Rumpsteak nach „Amerikanischer Art“ , 200 g gebratener Speck Champignons Bohnen Grilltomate Salatbeilage Pommes Frites	20,50
Rumpsteak , 200 g, mit 2 gebratenen Garnelen Knoblauchsoße Brokkoli Pommes Frites	20,90
Mini-Steak , 120 g Pfannengemüse Knobibrot	11,90
Rinderfiletsteak , 180 g Baked Potato Knobibrot Salatteller	22,90
Rinderfiletsteak , 200 g Champignons Röstzwiebeln Salatteller Pommes Frites	23,90
Rinderfiletsteak „á la Meier“ , 200 g Gemüse Herzoginkartoffeln	24,90
Rinderfiletsteak , 200 g, mit Tomaten und Gorgonzola überbacken Eisbergsalat Pommes Frites	23,90

Für zwei Personen empfehlen wir:

„Die Krone des Hauses“
verschiedene kleine Steaks mit Sc. Bernaise, Gemüse der Saison,
Champignons und Herzoginkartoffeln
49,00

Fisch & Meeresfrüchte

gebratene Schollenfilets mit Eismeerkrabben Salatteller Heidekartoffeln	14,50
große Kutterscholle , 400 g, Finkenwerder-Art Salatteller Heidekartoffeln <i>oder</i> Kartoffelsalat	15,50
Wörmer Bachforelle „Blau“ , 400 g Sahnemeerrettich zerlassene Butter Sahnesalat Heidekartoffeln	14,50
gebratenes Rotbarschfilet Senfrahmsauce Eisbergsalat Heidekartoffeln	14,50
Wörmer Bachforelle „Müllerin“ , 400 g, Sahnemeerrettich zerlassene Butter Salatteller Heidekartoffeln	15,50
gedünstetes Lachsfilet Kräuterrahmsauce Brokkoli Heidekartoffeln	15,50
gebratenes Zanderfilet Kräuterrahmsauce Eisbergsalat Heidekartoffeln	15,90
gebratenes Seehechtfilet mit Tomaten und Sc. Hollandaise überbacken Baked Potato	14,90
gebratenes Seehechtfilet Pfannengemüse zwei Garnelen Knobibrot	15,90
gebratene Garnelen in Pfefferrahmsauce Reis Champignons Eisbergsalat	19,50
gebratene Garnelen in Knoblauchöl Gemüsestreifen Baguette	19,50
Fischplatte nach Art des Hauses Rotbarschfilet Lachsfilet Schollenfilet zwei Garnelen Kräuterbutter Pfeffersauce Brokkoli Heidekartoffeln	21,50

Lamm

Heidelammbraten

Apfelrotkohl | Pfifferlinge | Preiselbeeren | Herzogin- und Heidekartoffeln 15,90

gebratenes Lammfilet

Pfifferlinge | gefüllter Pfirsich | Bohnen im Speckmantel | Herzoginkartoffeln 21,90

gebratene Lammhüftsteaks

Pfifferlinge | Brokkoli | gefüllter Pfirsich | Herzoginkartoffeln 18,50

Wild

Wildschweinfilet

Pfifferlinge | gefüllter Pfirsich | Prinzessbohnen | Herzoginkartoffeln 19,50

Hirschgulasch (Hirsch aus eigener Jagd)

Waldpilze | Preiselbeeren | Prinzessbohnen | Herzogin- und Heidekartoffeln 15,90

Förstersteak vom Hirschrücken

Pfifferlinge | Prinzessbohnen | gefüllter Pfirsich | Herzoginkartoffeln 23,50

Elchfilet

Pfifferlinge | Apfelrotkohl | gefüllter Pfirsich
Bohnen im Speckmantel | Herzoginkartoffeln 28,50

für zwei Personen empfehlen wir:

große Wildplatte

„Försterin Art“

58,00

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen: Sollten Sie Informationen benötigen, sprechen Sie gern unsere Mitarbeiter an. Sie geben Auskunft, halten Rücksprache mit der Küche und geben bei Bedarf auch eine Übersicht der in den Speisen und Getränken enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe aus.

Desserts

3 Kugeln gemischtes Eis mit Sahne	4,20
2 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und heißen.. Himbeeren <i>oder</i> Kirschen <i>oder</i> heißer Schokoladensoße	5,50
Bananensplit 2 Kugeln Eis, 1 Banane, Schokosoße, Mandelsplitter und Sahne	5,90
Hamburger Rote Grütze mit Vanillesoße <i>oder</i> Sahne	4,50
1 Kugel Vanilleeis mit Baileys und Sahne	4,20
1 Kugel Vanille- oder Schokoladeneis mit Eierlikör und Sahne	3,90
Sanfter Engel 1 Kugel Vanilleeis mit Orangensaft	3,50

Warme Getränke

Tasse Kaffee	2,00
Kännchen Kaffee	3,60
Cappuccino	2,90
Espresso	2,00
doppelter Espresso	3,80
Milchkaffee	3,50
Latte Macchiato	3,50

Kaffee, Cappuccino, Milchkaffee und Latte Macchiato bieten wir auch **entkoffeiniert** an.

Glas Tee	2,00
heiße Schokolade mit Sahne	3,50
Becher Milch	1,50
Glas Irish Coffee mit Sahne	4,80
Glas Rum-Grog (Rum 4 cl)	4,50
Glas Glühwein	4,00

Biere vom Fass

König Pilsener	0,3	2,80
König Pilsener	0,5	4,60
Radeberger	0,3	2,80
Radeberger	0,5	4,60
Duckstein	0,3	2,80
Duckstein	0,5	4,60
Paulaner Weizenbier	0,3	2,80
Paulaner Weizenbier	0,5	4,60
Alsterwasser	0,3	2,70
Alsterwasser	0,5	4,40

Flaschenbiere

Radeberger	0,33	2,80
König Pilsener, alkoholfrei	0,33	2,80
Erdinger Weizen, alkoholfrei	0,5	4,60
Vitamalz	0,33	2,70
Schöfferhofer Grapefruit	0,33	2,80

Erfrischungsgetränke

Fl. St. Michaelis, feinperlig	0,25 / 0,75	2,20 / 5,50
Fl. St. Michaelis, still	0,25 / 0,75	2,20 / 5,50
Fl. Coca Cola, light, zero	0,2	2,30
Fl. Fanta, Sprite, Spezi	0,2	2,30
Glas Coca Cola, light, zero	0,4	4,20
Glas Fanta, Sprite, Spezi	0,4	4,20
Fl. Schweppes	0,2	2,60
Fl. Klindworth Saft (Orange, Kirsch, Traube, Johannisbeere, Tomate)	0,2	2,50
Glas Apfelsaft	0,3	3,80
Glas Apfelschorle	0,3 / 0,4	3,50 / 4,30
Glas Rhabarberschorle	0,3 / 0,4	3,80 / 4,50
Glas Fruchtschorle	0,4	4,50
Glas KiBa	0,3 / 0,4	3,80 / 4,50
Glas Weinschorle	0,2	4,50

Weißwein – 0,2 l

Biroth Grauburgunder , Nahe/Rheinhessen, <i>trocken</i>	4,90
Steillagen Riesling , Hochgewächs, <i>feinherb</i>	5,20
Weingut Hemer Silvaner , Rheinhessen, BIOwein, <i>halbtrocken</i>	5,50
Weingut Jägle Auxerrois , Baden, <i>trocken</i>	6,80
Weingut Jägle Chardonnay , Baden, <i>trocken</i>	6,80
Weingut Andres Riesling , Pfalz, <i>lieblich</i>	4,80

Rosé / Weißherbst – 0,2 l

Weingut Jägle Rosé (Dornfelder/Pinot Noir), Baden, <i>trocken</i>	6,80
Weingut Hemer, St. Laurent Weißherbst , BIOwein, Rheinhessen, <i>halbtrocken</i>	5,50

Rotwein – 0,2 l

Vier Jahreszeiten Dornfelder Rotwein, Pfalz, <i>lieblich</i>	4,80
Vier Jahreszeiten Dornfelder Rotwein, Pfalz, <i>halbtrocken</i>	4,80
Vier Jahreszeiten Dornfelder Rotwein, Pfalz, <i>trocken</i>	4,80
Campo Largo Cabernet Sauvignon/Merlot , Chile, <i>trocken</i>	6,20
Château Mont-Redon Cotes du Rhône , Frankreich, <i>trocken</i>	7,80
Weingut Sauer Cuvée Rufia , BIOwein, Pfalz, <i>halbtrocken</i>	6,50
Montepulciano d' Abruzzo, Italien, <i>trocken</i>	5,20
Anciens Temps Cabernet Syrah , Frankreich, <i>trocken</i>	5,20

Sie bevorzugen eine Flasche Wein? Fragen Sie nach unserer Weinkarte.

Prickelndes

Sekt, Hausmarke, trocken	Glas	0,1	3,00
	Flasche	0,75	19,50
Michelangelo, Italien			
Secco bianco	Glas	0,1	3,00
	Piccolo	0,2	5,00
	Flasche	0,75	19,50
Fürst von Metternich, Rheingau			
Riesling Sekt, trocken	Piccolo	0,2	7,50
Appléritif, Niederrhein, BIO-Anbau			
Apfel & Rose, alkoholfrei	Flasche	0,75	19,50
Moët & Chandon, Frankreich			
Champagner	Flasche	0,75	85,00

als Aperitif oder Cocktail

Glas Secco	0,1	3,00
Martini bianco oder rosso	5 cl	3,90
Osborn Sherry (Cream, medium oder dry)	5 cl	3,90
Royal Oporto , Portwein, dry	5 cl	3,90
Aperol Sprizz	0,2	5,90
Campari Orange (4 cl Campari, Orange 0,2)		6,50
Caipirinha		6,50

Long Drinks

Kombinieren Sie ein 0,2 l Erfrischungsgetränk mit der Spirituose (Korn, Whisky, Rum, Wodka, Gin) Ihrer Wahl.

Spirituosen – je 2 cl

Aquavit

Bommerlunder Aquavit	2,00
Malteserkreuz Aquavit	2,50
Linie Aquavit	3,00
Jubilaeums Aquavit	3,00

Klare

Strothmann Weizenkorn	1,50
Russian Standard Vodka	2,30
Schinkenhäger	2,00
Helbing Kümmel	2,00

Kräuter & Bitter

Schwarzer Häger	2,00
Fläminger Jagd	1,80
Strothmann Kräuter	1,80
Radeberger Kräuter	2,30
Alchimistenschnaps	3,00
Heidegeist	3,20
Ratzeputz	3,20
Stonsdorfer	2,00
Fernet Branca	2,50
Jägermeister	2,20
Ramazotti	4 cl 3,80
Underberg	2,50

Anis

Pilavas Ouzo	2,30
Ouzo 12 Gold	2,30
Molinari Sambuca	2,80
Pernod	2,50

Obst & Brände

Alpenschnaps Williams Birne	3,00
Alpenschnaps Marille	3,00
Alpenschnaps Haselnuss	3,00
Pircher Himbeergeist	3,00
Pircher Kirschbrand	3,00
Cellini Grappa Cru	2,80
Cellini Grappa Oro	2,80

Rum

Myers's Rum	2,50
Asmussen	2,00
Bacardi Carta Blanca	2,50
Havana Club	2,50
Captain Morgan Spiced Gold	2,50

Whisky

Teachers (Scotch)	2,50
Ballantines (Scotch)	2,50
Dimple (Scotch)	3,50
Johnny Walker Red Label	2,50
Jim Beam (Bourbon)	2,50
Jack Daniel's	
Tennessee Whisky	3,00

Liköre

Grand Marnier	3,50
Cointreau	3,00
Baileys Irish Cream	2,80
Nordgold Eierlikör	2,00
Amaretto Disaronno	2,50

Weinbrand / Cognac / Brandy

Hennessy	4,00
Asbach Uralt	2,30
Osborne 103	2,20
Remy Martin	4,50

Mixed

Mackenstedter Saurer	1,80
Mackenstedter Roter	1,80
Mackenstedter Waldmeister	1,80

Gin

Gordon's London dry Gin	2,80
Bombay Sapphire London	3,50
Hendrick's Gin	4,50