

## *Die Vorspeise*

<i>Trio von Nordseekrabbe, hausgebeiztem Graved Lachs und Kräutermatjes an Kartoffelrösti (1, 2, 3, 4, 9)</i>	<i>12,50</i>
<i>Ziegenkäse in Ahornsirupzucker und Ringelblumenblüten gewälzt auf Friséesalat in Limonenvinaigrette, gerösteter Bacon (4, 9, d)</i>	<i>19,50</i>
<i>Lauwarmes geräuchertes Aalfilet auf geröstetem Vollkornbrot mit Schnittlauchrührei (1, 2, 4, 9)</i>	<i>14,00</i>

## *Die Suppe*

<i>Rahmsüppchen von der Strauchtomate mit Geflügelklößchen und Buttercroûtons (4, 5, 9)</i>	<i>7,50</i>
<i>Rahmsüppchen von Zitronengras, Ingwer und Kokos mit kleinem Garnelenragout (3, 4, 9)</i>	<i>8,50</i>
<i>Die „Duhner Fischeuppe“ abgeschmeckt mit Anis und Safran (2, 3, 9)</i>	<i>9,50</i>
<i>Rahmsuppe vom Kummer mit altem Cognac (3, 4, 5, 9)</i>	<i>9,50</i>

## *Der Zwischengang*

<i>Fricassée vom kanadischen Kummer auf getrüffelten Nudeln (1, 3, 4, 9)</i>	<i>21,00</i>
<i>Duett von Jakobsmuschel und Garnele à la Nage auf einem Risotto mit getrockneter Tomate (2, 3, 4)</i>	<i>18,00</i>

### Unverträglichkeiten, die Allergien auslösen können:

*1 Eier 2 Fisch 3 Krustentiere 4 Milchprodukte 5 Sellerie 6 Sesamsamen 7 Schwefeldioxid  
8 Erdnüsse 9 Gluteinhaltiges Getreide 10 Lupine 11 Schalenfrüchte 12 Senf 13 Sojabohnen 14 Weichtiere*

### Zusatzstoffe:

*a) Geschmacksverstärker b) Farbstoffe c) Konservierungsmittel d) Natrippökelsalz  
e) Nitrat f) Antioxidationsmittel g) geschwefelt h) geschwärzt i) gewachst k) Phosphat  
l) Süßungsmittel m) Phenylalaninquelle*

## *Der Fisch*

<i>Kutterscholle „Finkenwerder Art“ Scholle in Butter gebraten mit Speckstippe dazu Kartoffel-Gurkensalat (1, 2, 4, 12, d)</i>	<i>23,50</i>
<i>Filet von der Nordseelimande in Eihülle gebraten auf Kohlrabi a la crème mit Schnittlauch und Heidekartoffeln (1, 2, 4)</i>	<i>27,50</i>
	<i>Probierportion 18,50</i>
<i>Fjordlachsfilet in Sesam gebraten auf knackigem Wok-Gemüse, Himalaya-Reis (2, 6, 13)</i>	<i>25,00</i>
	<i>Probierportion 16,00</i>

## *Willkommen Vegetarier!*

<i>Mediterrane Gemüselasagne mit Pecorino und einem Rucolasalat in Balsamico-Dressing (1, 4, 9)</i>	<i>16,00</i>
<i>Risotto von frischen Pfifferlingen mit einer Ofen-Paradaiser-Rispe dazu Parmesanchips (4)</i>	<i>18,00</i>
<i>Burger mit mediterranem Gemüse, Schafskäse, Rucola und unserer Kaussauce, Süßkartoffel-Pommes Frites (1, 4, 12, 13)</i>	<i>11,00</i>

### *Unverträglichkeiten, die Allergien auslösen können:*

*1 Eier 2 Fisch 3 Krustentiere 4 Milchprodukte 5 Sellerie 6 Sesamsamen 7 Schwefeldioxid  
8 Erdnüsse 9 Gluteinhaltiges Getreide 10 Lupine 11 Schalenfrüchte 12 Seef 13 Sojabohnen 14 Weichtiere*

### *Zusatzstoffe:*

*a) Geschmacksverstärker b) Farbstoffe c) Konservierungsmittel d) Natriumpökelsalz  
e) Nitrat f) Antioxidationsmittel g) geschwefelt h) geschwärzt i) gewachst k) Phosphat  
l) Süßungsmittel m) Phenylalaninquelle*

## *Unsere Klassiker*

*Gordon Bleu aus der Kalbsoberschale  
mit Serrano-Schinken und Pecorino gefüllt  
dazu mediterranes Pfannengemüse  
und gebackene Kartoffelecken (1, 4, 9, d)* 21,00

*„Hamburger Lachs“  
Kabeljaufilet in der Pfanne gebraten mit einer kräftigen Dijon-Senfsauce  
Blattspinat und Bratkartoffeln (2, 4, 5, 9)* 24,00

*Geschmorte Ochsenbacke in Rotwein-Schalottensauce  
dazu mediterranes Sommergemüse und Drillinge (4, 5)* 25,00



*„Gastlichkeit in Niedersachsen“  
Rosa gebratenes Roastbeef, kalt  
mit Remouladensauce und Bratkartoffeln (1, 2, 4, 5, 12, 13, d)* 18,00



*„Gastlichkeit in Niedersachsen“  
Dreierlei vom Hering  
als Kräutermatjes, Brathering und Gabelrollmops  
dazu deftige Bratkartoffeln (2, 4, 12, d)* 15,50

### Unverträglichkeiten, die Allergien auslösen können:

1 Eier 2 Fisch 3 Krustentiere 4 Milchprodukte 5 Sellerie 6 Sesamsamen 7 Schwefeldioxid  
8 Erdnüsse 9 Gluteinhaltiges Getreide 10 Lupine 11 Schalenfrüchte 12 Senf 13 Sojabohnen 14 Weichtiere

### Zusatzstoffe:

a) Geschmacksverstärker b) Farbstoffe c) Konservierungsmittel d) Nitritpökelsalz  
e) Nitrat f) Antioxidationsmittel g) geschwefelt h) geschwärzt i) gewachst k) Phosphat  
l) Süßungsmittel m) Phenylalaninquelle

## *Das Fleisch*

Bitte wählen Sie Ihre bevorzugte Fleischspeise (Rohgewicht) sowie die passenden Beilagen (s. u.):

<i>Rinderfilet-Steak ca. 140g</i>	<i>21,00</i>
<i>Rinderfilet-Steak ca. 200g</i>	<i>29,50</i>
<i>Barberie Entenbrust ca. 200g</i>	<i>12,50</i>
<i>Kalbsrückensteak ca. 200g</i>	<i>14,00</i>
<i>Dry-Aged-Rumpsteak ca. 140g</i>	<i>18,50</i>
<i>Dry-Aged-Rumpsteak ca. 200g</i>	<i>26,00</i>

### Gemüsebeilagen:

<i>Pfannengemüse vom Sommermarkt (4)</i>	
<i>Grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln (4, d)</i>	
<i>Gebratene Champignons mit Zwiebeln und Speck (4, d)</i>	
<i>Gegrilltes mediterranes Gemüse</i>	<i>pro Portion 3,50</i>

### Kartoffel- und Reis-Beilagen:

<i>Ofenkartoffel mit Sour Cream (1, 4, 5, 12, 13, a)</i>	
<i>Pommes Frites</i>	
<i>Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln (4, d)</i>	
<i>Rosmarin-Drillinge (4)</i>	<i>pro Portion 3,50</i>

### Feine Saucen:

<i>Rahmsauce mit grünem Pfeffer (4, 5, f)</i>	
<i>Sauce Hollandaise (1, 4)</i>	
<i>Kausgemachte Kräuterbutter (4)</i>	<i>pro Portion 3,50</i>

*... und / oder einen Salat von unserem Buffet* *6,00*

### Unverträglichkeiten, die Allergien auslösen können:

*1 Eier 2 Fisch 3 Krustentiere 4 Milchprodukte 5 Sellerie 6 Sesamsamen 7 Schwefeldioxid  
8 Erdnüsse 9 Gluteinhaltiges Getreide 10 Lupine 11 Schalenfrüchte 12 Senf 13 Sojabohnen 14 Weichtiere*

### Zusatzstoffe:

*a) Geschmacksverstärker b) Farbstoffe c) Konservierungsmittel d) Natrippökelsalz  
e) Nitrat f) Antioxidationsmittel g) geschwefelt h) geschwärzt i) gewachst k) Phosphat  
l) Süßungsmittel m) Phenylalaninquelle*

## *Für unsere lieben Gäste*

<i>Hausgemachte Geflügel-Nuggets im Cornflakes-Mantel mit Pommes Frites (1,9)</i>	<i>7,50</i>
<i>Fischstäbchen aus frischem Seelachsfilet mit Brokkoli und Pommes Frites (1, 2, 4,9)</i>	<i>8,50</i>
<i>Schnitzel aus dem Jungschweinsrücken mit Erbsen-Wurzelgemüse und Pommes Frites (1, 4,9)</i>	<i>9,00</i>
<i>Spaghetti mit Tomaten- oder Bolognese-Sauce dazu frisch geriebener Grana Padano (1, 4, 6,9)</i>	<i>7,00</i>

*...und danach gibt's noch eine Kugel Eis  
(Erdbeer-, Schokolade- oder Vanilleeis) und einen Lolli!*

## *Das Dessert*

<i>Raffaello-Parfait und gegrillte Mango (1, 4)</i>	<i>8,00</i>
<i>„Omelette Surprise“ mit Rum-Rosinen-Eiskrem (1, 4,9)</i>	<i>8,00</i>
<i>Mousse von Heidelbeeren, Smoothie von gelben Früchten und Espuma vom Bio-Joghurt (1, 4)</i>	<i>8,00</i>

### *Unverträglichkeiten, die Allergien auslösen können:*

*1 Eier 2 Fisch 3 Krustentiere 4 Milchprodukte 5 Sellerie 6 Sesamsamen 7 Schwefeldioxid  
8 Erdnüsse 9 Gluteinhaltiges Getreide 10 Lupine 11 Schalenfrüchte 12 Senf 13 Sojabohnen 14 Weichtiere*

### *Zusatzstoffe:*

*a) Geschmacksverstärker b) Farbstoffe c) Konservierungsmittel d) Natriumpökelsalz  
e) Nitrat f) Antioxidationsmittel g) geschwefelt h) geschwärzt i) gewachst k) Phosphat  
l) Süßungsmittel m) Phenylalaninquelle*