

Vorspeisen

AUS DEM SUPPENTOPF

Omas HOCHZEITSSÜPPCHEN 5,00 €

Mamas leckere KARTOFFELSUPPE 5,00 €

 Tomatencremesuppe TOSKANA von der frischen Strauchtomate 6,00 €

KLEINE LECKEREIEN

 BRUSCHETTA von der frischen Strauchtomate 6,00 €

FRIESEN Bruschetta mit geräuchertem Lachs, herzhaft zubereitet
mit Honigbalsamico-Vinaigrette 7,00 €

 MARINIERTER SCHAFSKÄSE aus dem Ofen mit Paprika,
frischen Kräutern, Baguette und Schmandcreme 7,50 €

TOLLE KNOLLE

 Große Ofenkartoffel mit leckerer Schmandcreme,
frischen Kräutern und kleinem Salatbouquet 8,50 €

serviert mit:

- Pikanten Hähnchenbrustspieß 5,00 €
- geräuchertem Lachs 4,00 €

EIN HAUFEN GRÜNZEUG

VERONA gegrillte Hähnchenbruststreifen auf bunten Blattsalaten mit frischen Kräutern an Zitronenjoghurdressing und Baguette 12,50 €

SPIEKEROOGER LEIDENSCHAFT leckeres Fischfilet vom Grill, serviert auf frischen Blattsalaten an Zitronensahne und Baguette 13,50 €

FEINE LECKEREIEN



5. JAHRESZEIT frische Strauchtomate, Champignons, Paprika, Zwiebeln und Schafskäse aus dem Ofen mit Parmesan, Oliven und Baguette 9,50 €

GRETTSIELER HAFENKIEKER leckere Reibepfannkuchen mit norwegischem Räucherlachs an kleinem Salatbouquet 12,50 €

STRAMMER MORITZ herzhafter Landschinken auf Bauernbrot mit zwei Spiegeleiern 9,50 €

BASTA – PASTA

SYLTER BANDNUDELN in pikanter Sahnesauce mit frischen Kräutern und norwegischem Räucherlachs 13,50 €

SPAGETTINEST auf Streifen von der Hähnchenbrust mit kleinen Pfifferlingen in Rahm 14,50 €

EINE SEEFAHRT DIE IST LUSTIG

OSTFRIESENMATJES bunt garniert mit Apfel, Gurke, Zwiebeln
und Kräuterschmand dazu Bratkartoffeln 10,50 €

NORDSEEBRISE Kabeljaufilet in Zitronenbutter gebraten auf buntem
Gartengemüse an feiner Dillschaumsauce und Petersilienkartoffeln 17,00 €

KUTTERSCHMAUS zarte Schollenfilets in Butter gebraten serviert an feiner
Rieslingschaumsauce mit frischen Kräutern, dazu Petersilienkartoffeln
und bunten Salat in Zitronensahne 17,50 €

HERZHAFTE SPEZIALITÄTEN VOM RIND

HOLZKENMAKER pikantes Rumpsteak mit geschmorten Zwiebeln, Kräuterbutter
und Madagaskarsauce, dazu reichen wir bunten Salat und Baguette 22,50 €

BRAUMEISTER gegrilltes Rumpsteak, pikant zubereitet an delikater
Pfefferrahmsauce, dazu servieren wir Süßkartoffelstäbchen
und bunten Salat in Zitronensahne 24,50 €

HUBERTUS zartes Rumpsteak vom Grill umlegt mit frischen Pfifferlingen in Rahm,
dazu servieren wir Kroketten und bunten Salat in Zitronensahne 25,50 €



UNSERE SCHNITZELPARADE

Das leckere HACKMANN KOTELETT frisch aus der Pfanne
mit Bratkartoffeln und kleinem Salatbouquet 10,50 €

KLEINER STROLCH kleines Schweineschnitzel in der Pfanne gebraten an einer
Ofenkartoffel mit feiner Schmandcreme und buntem Salatbouquet 11,50 €

WIENER ART zartes Schweineschnitzel in der Pfanne zubereitet
mit Bratkartoffeln und bunten Salat 12,00 €

BAUERN SCHNITZEL leckeres Schweineschnitzel aus der Pfanne mit zwei
Spiegeleiern, Bratkartoffeln und bunten Salat 13,00 €

MAILÄNDER SCHNITZEL mit frischer Tomate, Paprika, Champignons,
Zwiebeln und Schafskäse überbacken, dazu Baguette 13,50 €

PFEFFER SUSI zartes Schweineschnitzel aus der Pfanne an pikanter
Madagaskarsauce mit bunten Pfeffer, dazu Süßkartoffelstäbchen
und bunten Salat 14,00 €

FÖRSTERIN zartes Schweineschnitzel in der Pfanne gebraten mit frischen
Champignons in Rahm, dazu servieren wir
Bratkartoffeln und bunten Salat 14,50 €

LECKERE SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

BARDOLINO pikante Schweinefiletmedaillons auf herzhaftem italienischem Gemüse aus dem Ofen mit Parmesan, frischen Kräutern und Kartoffelküchlein
16,50 €

SÜDSEETRAUM zarte Hähnchenbrustfilets vom Grill mit gebackener Banane an pikanter Curryschaumsauce mit Ananas und Kroketten
17,00 €

FUHRMEISTER TOPF zarte Streifen vom Schweinefilet mit kleinen Pfifferlingen in delikater Rahmsauce, dazu reichen wir Kroketten und bunten Salat in Zitronensahne
17,50 €

MADAGASKAR pikante Schweinefiletmedaillons an zweierlei Pfefferrahmsauce serviert mit Kartoffelküchlein und bunten Salat in Zitronensahne
18,50 €

WALDESLUST zarte Schweinefiletmedaillons pikant auf dem Grill zubereitet, umlegt mit kleinen Pfifferlingen in Rahm, dazu servieren wir Kroketten und bunten Salat in Zitronensahne
19,50 €

Dessert

S Ü ß E V E R F Ü H R U N G

WALLNUSSEIS mit Eierlikör und Schokostaub 5,00 €

BEERENSCHMAUS Vanilleeis mit heißen Sommerbeeren 5,50 €

Leckerer TIRAMISU 4,50 €

Hackmann Atte

HOTEL RESTAURANT SEIT 1885