

# Speisen

## **Halbes Dutzend Achatschnecken à la Lieke Deeler**

dazu Baguette

9,00

## **Kräftige Hühnerbrühe mit herzhafter Einlage**

5,50

## **Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons überbacken**

6,00

---

## **Spaghetti a la Pomodoro**

in Oliven-Knoblauchöl geschwenkte  
Spaghetti mit Kirschtomaten,  
Sonnenblumen- und Kürbiskernen,  
garniert mit mariniertem Rucola und  
Parmesan

14,00

## **Tagliatelle mit frischen Lachswürfeln an Schnittlauchsauce, dazu Salatteller**

16,00

## **„Störtebeker Topf“**

Rotbarschstreifen und Schweinefiletspitzen  
mit frischen Gemüsestreifen  
Tomatenwürfeln an Estragonsauce,  
dazu Reis oder Petersilienkartoffeln  
und Salatteller

19,00

## **Filetteller à la Lieke Deeler**

drei Schweinemedallions, garniert mit  
Champignons, Sauce Hollandaise  
dazu Bratkartoffeln  
und gemischter Salatteller

20,00

## **“Cordon bleu”, Schnitzel vom Schwein gefüllt mit Kochschinken und Käse, dazu Erbsen mit Sauce Hollandaise und Pommes frites**

17,50

## **Pfeffersteak nach Pariser Art**

Rumpsteak an delikater Pfefferrahmsauce  
dazu Bohnenbündchen und Bratkartoffeln

23,50

## **Rumpsteak „Café de Paris“**

mit würziger Kräuterbutter überbacken  
dazu Pommes frites und Salatteller

23,50

## **Rotbarschfilet „Norderney“ gebraten mit Dillrahmsauce**

Butterkartoffeln und Salatteller

19,00

## **Filet vom Heilbutt gebraten**

an karamellisierter Zitronensauce  
mit Blattspinat und Dillkartoffeln

18,00

## **Fischteller „Steuerbord“**

Auswahl von Edelfischfilets mit Kabeljau,  
Lachs, Rotbarsch und Schollenfilet  
dazu Sauce Hollandaise,  
Reis und Salatteller

24,50

## **Schollenfilets gebraten nach Fischerin Art**

mit Paprika, Tomaten, Sellerie und  
Champignons garniert dazu Sauce  
Hollandaise, Salzkartoffeln und Salatteller

18,00

---

## **Vanilleeis**

mit heißen Himbeeren  
und geschlagener Sahne

6,00

## **Schokotörtchen**

mit halbflüssigem Kern, Pistazieneis  
und zweierlei Fruchtsaucen

7,00

Alle Preisangaben verstehen sich in Euro inklusive  
Mehrwertsteuer. Hinweise zu den Zusatzstoffen und Allergenen  
geben wir Ihnen gerne auf Nachfrage.

# Getränke

## Bier vom Fass

Bitburger Premium Pils	4,8% vol.	0,2	2,40
		0,3	3,60
König Pilsener	4,8% vol.	0,2	2,40
		0,3	3,60
Alster		0,2	2,40
		0,3	3,60
Frankenheimer Alt	4,9% vol.	0,2	2,40
		0,3	3,60

## Bier aus der Flasche

Kandi Malz		0,33	2,80
Bitburger 0,0%	alkoholfrei	0,33	3,00
Benediktiner Hefeweizen	5,3% vol.	0,5	4,80
Dunkel	5,3% vol.   alkoholfrei	0,5	4,80

## Aperitifs

Aperol Spritz		0,2	6,50
Hugo		0,2	6,50
Andalö Splash		0,2	6,50
Martini Bianco	14,4% vol.	5cl	4,00
Martini Rosso	14,4% vol.	5cl	4,00
Prosecco	11% vol.	0,1	4,00
		0,75	28,00
Campari mit Orange	4cl Campari, 25% vol., 1		5,50

## Sekt

Geldermann „Superb“	11,5% vol.	0,75	31,00
---------------------	------------	------	-------

## Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Mineralwasser	0,25	2,50
Sprudel   Medium	0,75	5,50
Staatlich Fachinger		
Still	0,25	2,50
Zitronenlimonade	0,2	1,90
Coca Cola	0,2	2,50
Fanta	0,2	2,50
Sprite	0,2	2,50
Apfelsaft	0,2	2,70
Orangensaft	0,2	2,70
Traubensaft	0,2	2,70
Apfelschorle	0,2	2,20
Bitter Lemon	0,2	2,50
Tonic Water	0,2	2,50
Ginger Ale	0,2	2,50

## Heißgetränke

Kaffee		2,10
Espresso		2,30
Doppelter Espresso		3,90
Cappuccino		2,50
Tee		2,30
Glühwein		3,10
Grog mit Rum	4cl Rum, 40% vol.	4,10

Bei weiteren Getränkewünschen, beispielsweise Spirituosen, sprechen Sie uns bitte an.