

Vorspeisen

1. **Ziegenkäse mit Honig** 8,50 €
feiner Ziegenkäse mit Honig gratiniert, mit Walnüssen und knusprigem Speck garniert,
mit Rucola-Salat serviert
geitenkaas met honing gratineerd, met walnoten, spek en rucola
2. **Hausgebeizter Lachs** 8,90 €
mit Honig-Senf-Dillsauce an frischen Blattsalaten und Rösti
gmarineerde zalm met honing-mosterd-dille saus, geserveerd met verse salade en rösti
3. **„Garnelentopf“** 9,90 €
Riesengarnelen (150 gr.) in Knoblauchöl gebraten, dazu reichen wir Baguette
Garnalen gebakken in knoflook geserveerd met stokbrood
4. **Carpaccio vom Rinderfilet**..... 11,50 €
dünne Scheiben vom argentinischen Rinderfilet, mit gerösteten Pinienkernen und
gehobeltem Parmesan, serviert mit knackigem Blattsalat in Essig-Öl-Vinaigrette
*Carpaccio van argentinische rund met geroosterde pijnboompitten en parmenzaanse kaas,
geserveerd met een salade*
5. **Rösti Triologie** 9,50 €
dreierlei Rösti belegt zum einen mit Tomate-Mozzarella, mit Räucherlachs an Frischkäse-
creme und mit luftgetrocknetem Schinken mit Käse überbacken an kleinem Salatbouquet
*Drie rösti's die verschillend zijn belegd: tomaat emt mozzarella, gerookte zalm met roomkaas en
luchtgedroogde ham gratineerd met kaas, daarnaast serveren wij nog een kleine salade*

Suppen

6. **Französische Zwiebelsuppe** 4,90 €
mit Käse überbacken
Franse uiensoep met kaas gratineerd
7. **Mutter's Rindfleischsuppe** 4,50 €
mit kräftiger Einlage nach altem Rezept
rijk gevulde rundvleessoep, volgens oud recept
8. **Ungarische Gulaschsuppe** 4,90 €
dazu reichen wir Baguette
Hongaarse Goulashsoep met stokbrood
9. **Klassische Tomatencremesuppe** 4,50 €
mit Sahnhaube verfeinert
Tomatensoep met room

Was Kleines vorweg oder dazu ...

10. **Baguette mit Kräuterbutter** 2,50 €
vier Scheiben Baguette mit hausgemachter Kräuterbutter
vier sneetjes stokbroodmet huisgemaakte kruidenboter

Leichte und vegetarische Variationen

- 11. Gemischter Salat** **3,50 €**
 feine Auswahl von hausgemachten Salaten der Saison
gemengde salade van het seizoen
- 12. „Großer Blattsalat“** **7,50 €**
 knackiger Mix aus grünen Blattsalaten in Essig-Öl-Vinaigrette, garniert mit Tomate und Gurke.
Salade van bladsla met tomaten en komkommer en dressing
- 13.** mit hausgemachtem Joghurt Dressing **7,50 €**
met yoghurt dressing
- 14.** mit Schafskäse, Oliven und Peperoni **9,50 €**
met schapenkaas, olijven en peperoni
- 15.** mit gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen und Früchten **10,90 €**
met gebakken kipfilet en verse vruchten in vruchtendressing
- 16. Brokkoli-Blumenkohl-Auflauf** **9,90 €**
 mit Käsesauce überbacken, serviert mit Rösti und frischer Salatvariation
Broccoli-bloemkool soufflé met kaas gratineerd, geserveerd met rösti en een verse saladevariantie
- 17. Folienkartoffel „Gärtnerinnen Art“** **12,50 €**
 Folienkartoffel mit heimischen Gemüse gefüllt, mit Sauce Hollandaise und Salatteller
Gepofte aardappel gevuld met groenten, hierbij serveren wij een salade en hollandaise saus

Fischgerichte

- 21. Scholle „Finkenwerder Art“** **16,90 €**
 paniert gebratene Schollenfilets, angerichtet mit Speck und Zwiebeln
 serviert mit Bratkartoffeln und knackigem Blattsalat
gepaneerde scholfilets belegd met spek en uien, geserveerd met gebakken aardappelen en een bladslade

ab 2 Personen

- 22. Fischplatte "Nordsee"** pro Person **22,50 €**
 ein Gaumenschmaus für Fischfreunde! Variation edler Fischfilets, mit frischer
 Gemüseauswahl, Bratkartoffeln und Kroketten, sowie hausgemachte Salate.
*Voor liefhebbers van vis is deze schotel een feest en tongstrelend.
 Variatie van edele vissoorten, een keur van verse groenten, gebakken aardappelen,
 aardappelkroketten en een huisgemaakte salade*

- 24. Lachsfilet im Sesammantel** **18,50 €**
 norwegisches Fjordlachsfilet mit Sesam umhüllt und im Stück gebraten,
 serviert mit Sauce Bernaise, Möhren-Brokkoli-Gemüse und Reis
Noorse zalmfilet met een mantel van sesam, geserveerd met groenten, rijst en béarnaise saus
- 25. Zanderfilet** **18,90 €**
 auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit zerlassener Butter, mit
 mediterranem Pfannengemüse und Rösti
Snoekbaars filet bereid in boter, geserveerd met mediterrane groente en rösti

Unsere beliebten Klassiker

30. „Hermann´s Schlemmertopf“ 14,90 €

drei kleine Steaks vom Rind, Schwein und Hähnchenbrust in pikanter Soße,
mit grünen Bohnen, mediterranem Gemüse und Bratkartoffeln
*Runder- varkens- en gevogelte steaks in pikante saus,
met sperziebonen, mediterrane groenten en gebakken aardappelen*

31. Hähnchenbrustfilet „Karibik“ 14,50 €

gebratenes Hähnchenbrustfilet (ca. 200gr.) mit fein-fruchtiger Currysauce, serviert mit
angeschwenkter Ananas, Reis und kleinem Salat
Kipfilet met curry saus, hierbij serveren wij ananas, rijst en een kleine salade

32. „Schmuggler-Grillteller“ 15,50 €

kleine Steaks vom Rind, Hähnchen und Schweinerücken mit gebratenen Speckstreifen,
Spiegelei sowie gedünstete Zwiebeln und Bratkartoffeln
*Rundersteak, varkensteak en kipfilet met gebakken spek, ui en een spiegelei, geserveerd met
gebakken aardappelen*

ab 2 Personen

33. „Die Mühle“pro Person 19,90 €

Ein Genuss für Augen und Gaumen! Lassen Sie sich überraschen und verwöhnen.
Verschiedene Fleischspezialitäten mit edlen Saucen, feinem Gemüse und frischem Salat
*Een genot! Laat u verrassen en verwennen.
Verschillende vleesspecialiteiten met edele sauzen, fijne groenten en verse salade*

34. „Robben´s Schlemmerpfanne“ 14,50 €

zwei kleine Schweinemedallions und ein Steak vom Rind mit Sauce Bernaise,
frischen Champignons, heimsicher Gemüseauswahl und Kroketten
*twee kleine varkensmedallions en een rundersteak met bearnaise saus,
champignons, zachte groenten en aardappelkroketten.*

35. „Emsländerpfanne“ 19,50 €

Steak vom argentinischen Roastbeef (200 gr.) mit Bohnen im Speckmantel,
frischen Champignons, gedünsteten Zwiebeln und Bratkartoffeln.
*Medium gebakken steak, geserveerd met boontje omhult door spek, champignons, ui en gebakken
aardappelen*

Der passende Wein zu Ihrem Essen ...

*Wir halten ein großes Angebot an offenen Weinen und
Flaschenweinen für Sie bereit und beraten Sie jederzeit gerne.*

Das Beste vom Schwein

- 36. „Bonanza Hoss“ 14,50 €**
 Saftiges Schweinerückensteak mit gedünsteten Zwiebeln,
 Bohnen und Speck, serviert mit Spiegelei und Bratkartoffeln
*sappige varkens rug steak met gestoomde uien, bonen en spek,
 geserveerd met spiegelei en gebakken aardappelen*
- 37. „Mediterrano“ 14,50 €**
 Schweinerückensteak mit Ananas und Tomate belegt und mit Käse überbacken,
 Sauce Bernaise, dazu reichen wir Krokette und einen bunten Salatteller
*Varkens rug steak belegd met ananas en tomaat en met kaas gratineerd,
 met Bearnaise saus, hierbij serveren wij aardappelkrokette en een bonte saladeschotel*
- 38. Schweinefilet mit Champignons 15,50 €**
 drei Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Champignons und Sauce Bernaise,
 serviert mit Bratkartoffeln und grünen Bohnen im Speckmantel
*Drie varkens medaillons met champignons en bearnaise saus, geserveerd met
 boontje omhult door spek en gebakken aardappelen*
- 39. Schweinefilet á la France 15,90 €**
 drei Schweinemedallions mit feinem Blauschimmelkäse überbacken und Preiselbeeren belegt,
 serviert mit Folienkartoffel und Mandelbrokkoli
*Drie varkens medaillons gratineerd met blauwschimmelkaas met cranberry, geserveerd met
 amandelbroccoli en een gepofte aardappel*
- 40. Medaillons im Speckmantel 15,90 €**
 drei Schweinemedallions im Speckmantel knusprig gebraten,
 serviert mit Sauce Bernaise, Möhren-Brokkoli-Gemüse und Bratkartoffeln
*Drie varkens medaillons knapperig gebakken in een mantel van spek, geserveerd met groenten,
 bearnaise saus en gebakken aardappelen*

Ein besonderes Erlebnis

... für Gaumen und Augen

- 44. „Essen vom Migrat“ 19,50 €**
 drei leckere Spieße vom Rind, Schwein und Geflügel, mit mediterranem Pfannemüse
 in der Spezialpfanne zum selber Garen serviert, dazu reichen wir Kartoffelspalten,
 vier Saucen und einen frischen Salat.
*Drie heerlijke vleesspiesen met rund-, varkens en gevogelte vlees, met mediterrane groenten
 in een speciale pan geserveerd met aardappel wedges, vier sauzen en een verse salade*

Steaks und Filets vom argentinischen Rind

Saftige Rumpsteaks *Biefstuk / entrecôte*

50	Rumpsteak	200 gr.....	16,50 €
51	Rumpsteak	250 gr.....	19,00 €
52	Rumpsteak	300 gr.	21,50 €

Zarte Filetsteaks *Ossenhaasfilet*

53	Rinderfilet	200 gr.....	19,50 €
54	Rinderfilet	250 gr.....	22,50 €
55	Rinderfilet	300 gr.	25,50 €

Zum Steak servieren wir
Kräuterbutter und eine
Kartoffelbeilage Ihrer Wahl.

*Bij de steak serveren wij kruidenboter
en een aardappelgerecht naar keuze*

Die Grammangabe entspricht dem
Rohgewicht vor dem Braten

Bitte wählen Sie Ihre Beilage:

Bratkartoffeln Pommes frites Kroketten Rösti

Ergänzen Sie Ihr Steak nach Ihrem Geschmack:

Pfefferrahmsauce	2,50 €	Sauce Bernaise	2,50 €
Grüne Bohnen	3,00 €	Warmes Gemüse	3,50 €
Champignons	3,50 €	Gedünstete Zwiebeln	2,50 €

Besondere Variationen

57. Gefülltes Rumpsteak 19,90 €

arg. Steak (200gr.) gefüllt mit Schinken und Käse, fruchtige Sauce Hollandaise,
mit Pommes Frites und frischem Salat der Saison
met ham en kaas gevulde rumpsteak, fruitige Hollandaise saus, met frites en een verse salade

58. Rumpsteak „Mexicano“ 19,90 €

arg. Steak (200gr.) mit gedünsteten Paprika, Zwiebeln, Peperoni, rotem Pfeffer und Bratkartoffeln
met gestoomde paprika, uien, peperoni en rode peper, met gebakken aardappelen

ab 2 Personen

59. „Chateaubriand“ pro Person 27,50 €

feinstes Rinderfilet im Ganzen gebraten (500gr.), serviert mit feinen Saucen, edler
Gemüsevariation, Brat- und Herzoginnenkartoffeln, sowie ausgewählten Salaten
*Runderfilet van de haas, in een stuk gebakken (ca. 500 gr.), geserveerd met fijne sauzen en
een mooie variatie aan groenten alsook gebakken aardappelen en pommes duchesse, hierbij
nog een selectie aan salades*

Unsere Schnitzel vom Schwein

- 63. Schnitzel „Wiener Art“ 9,90 €**
 bitte wählen Sie Bratkartoffeln, Pommes oder Kroketten
keuze uit gebakken aardappelen, frites, of aardappelkroketten
- 64. Schnitzel „nach Zigeuner Art“ 11,90 €**
 mit pikanter Paprikasauce, entscheiden Sie Bratkartoffeln, Pommes oder Kroketten
in paprikasaus, keuze uit gebakken aardappelen, frites, of aardappelkroketten
- 65. „Jäger Schnitzel“ 11,90 €**
 mit Champignon-Rahmsauce, wählen Sie Bratkartoffeln, Pommes oder Kroketten
met champignonroomsaus, keuze uit gebakken aardappelen, frites, of aardappelkroketten
- 66. „Torfstecher Schnitzel“ 14,90 €**
 mit Champignons, Zwiebeln, gebratenen Speckstreifen. luftgetrocknetem Schinken
 und Bratkartoffeln
*Schnitzel met champignons, uien en gebakken spekrepn en lucht gedroogde ham,
 hierbij gebakken aardappelen*
- 67. „Zwiebel Schnitzel“ 11,90 €**
 mit gedünsteten Zwiebeln, Gewürzgurke und Bratkartoffeln
met gestoomde uien en augurk, hierbij gebakken aardappelen of frites
- 68. Schnitzel „Hawaii“ 12,90 €**
 mit Käse und Ananas überbacken, dazu Kroketten
met kaas en ananas gegratineerd, geserveerd met aardappelkroketten
- 69. Schnitzel „Cordon Bleu“ 14,50 €**
 mit Schinken und Käse gefüllt, heimischem Gemüse und Bratkartoffeln
met ham en kaas gevuld, met groenten en gebakken aardappelen
- 70. „Holzfäller Schnitzel“ 14,50 €**
 mit Zwiebeln, Champignons und Spiegelei, dazu Bratkartoffeln
met uien, champignons en spiegelei, hierbij gebakken aardappelen
- 71. Schnitzel-Teller "Quattro" 16,50 €**
 4 kleine Schnitzel mit Zigeunersauce, Champignon-Rahmsauce, Zwiebeln
 und Pfeffersauce, angerichtet auf Bratkartoffeln
*4 kleine schnitzels met paprikasaus, champignonroomsaus, uien en pepersaus,
 met gebakken aardappelen*

Beilagen

Port. Pommes frites	2,80 €	Portion warmes Gemüse	3,50 €
Port. Kroketten	2,80 €	Portion grüne Bohnen	3,00 €
Port. Rösti	3,20 €	Portion Apfelmus	2,00 €
Port. Herzoginkroketten	2,80 €	Pfefferrahmsauce	2,50 €
Port. Bratkartoffeln	3,20 €	Sauce Bernaise/ Hollandaise ..	2,50 €
Port. Kartoffelgratin	4,50 €	Jägersauce/Paprikasauce	2,50 €
Folienkartoffeln	3,50 €	Mayonnaise o. Ketchup.....	0,50 €
mit Kräuterquark			

Für unsere kleinen Gäste

86.	„Pinoccio“	6,50 €
	Holländische Frikadelle mit Pommes und Apfelmus <i>hollandse frikandel met frites en appelmus</i>	
87.	„Mickey Maus“	6,90 €
	Chicken Nuggets mit Pommes und Apfelmus <i>chicken nuggets met frites en appelmus</i>	
88.	„Jumbo“	7,50 €
	kleines Schweineschnitzel mit Pommes und Apfelmus <i>een kleen schnitzel met frites en appelmus</i>	
89.	„Dino-Pfanne“	9,50 €
	zwei kleine Schweinemedallions mit Kroketten und Gemüse <i>twee varkens medaillons met aardappelkroketten en warme groenten</i>	

Essen vom heißen Stein

*Unsere Spezialität seit über 25 Jahren und immer noch
das pure Essvergnügen und ein besonderes Erlebnis.*

Fünf verschiedene Sorten Fleisch, vom Rind, Schwein und Geflügel,
abwechslungsreich mariniert, serviert mit vier verschiedenen Saucen,
Zwiebeln, Champignons, exotischen Früchten sowie vielen Kartoffelbeilagen
und hausgemachten Salaten

Nur auf 24 stündige

ab vier Personen

pro Person 23,90 €

Vorbestellung

(jährlich von Oktober bis April)

Dessert

90. **Creme Brulee** 6,50 €
feine, leichte Vanillecrème, mit braunem Zucker karamellisiert
91. **Mousse au Chocolat** 5,90 €
mit feiner Bourbon-Vanillesauce
92. **Crêpe mit Nougat** 6,50 €
Hausgemachter, warmer Crêpe mit Nougatfüllung, Haselnuss-Eiscreme und Sahne

**In unserer separaten Eiskarte halten wir ein großes Angebot
an weiteren Nachspeisen für Sie bereit.**

Heißgetränke

Tasse Kaffee	2,00 €	Cappuccino	2,40 €	Espresso	2,00 €
Milchkaffee	3,20 €	Latte Macchiato	3,20 €	Glas Tee	2,00 €
Irish Coffee	Schwarzer, starker Kaffee mit 4cl Irish Whiskey und Sahnehaube			5,90 €	
Spanish Coffee	Schwarzer, starker Kaffee mit 4cl Likör 43 und Sahnehaube			5,90 €	
Italian Coffee	Schwarzer, starker Kaffee mit 4cl Amaretto und Sahnehaube			5,90 €	