

## Vorspeisen / Appetizers

**Geflämmtter Ziegenkäse** € 10,50  
mit Bittersalat, gerösteten Kirschtomaten  
Wildblütenhonig-Dressing und Baguette

*\* Flamed goat cheese  
with bitter salad, roasted cherry tomatoes,  
wild flowerhoney-dressing and baguette*

**Carpaccio vom Weiderind** € 11,50  
mit Parmesan, Ruccolapesto und Baguette

*\* Carpaccio  
with parmesan, rocket pesto, and baguette*

**Büffelmozzarella mit Tomate** € 11,50  
mit Olivenöl, Balsamicoessig und Knoblauchbaguette

*\* Buffalo mozzarella with tomatoes  
olive oil, balsamico and garlicbread*

## Suppen / Soups

**Tomatensüppchen** € 6,50  
mit Crôutons und Sahnehaube

*\* Tomato soup  
with croutons and whipped cream*

**Rinderkraftbrühe** € 6,50  
mit Fleischklößchen, Eierstich,  
und Gemüsestreifen

*\* Beef bouillon  
with royale, meatballs,  
and vegetable strips*

**Karotten-Ingwer-Suppe** € 6,50

*\* Carrot-Ginger-Soup*

## Salate / Salads

**Mediterraner Brotsalat** € 14,50  
Ruccola, Kirschtomaten, Salatgurke, Oliven und Rote Zwiebeln  
mit Italien-Dressing

*\* Mediterranean Bread salad  
rocket salad, cherry tomatoes, cucumber, olives and red onions  
with italian-dressing*

**Hirtensalat** € 14,50  
gemischte Blattsalate mit Zwiebeln, Paprikastreifen, Kräutern und Schafskäse  
dazu Sauce Vinaigrette und Baguette

*\* „Shepherd's salad“  
Mixed green salads with bell peppers strips, fine herbs, sheep's milk cheese,  
sauce vinaigrette and baguette*

**Putenbrustsalat** € 14,50  
gemischte Blattsalate, mit warmen Putenbruststreifen, Kirschtomaten, Gurkenstreifen,  
Ei, Oliven und Sonnenblumenkernen, dazu Sauce Vinaigrette und Baguette

*\* Turkey salad  
Mixed green salad with warm slices of turkey, cherry tomatoes, cucumber slices, eggs, olives  
and sunflower – seeds, sauce vinaigrette, and baguette*

Die Zusatzstoffe und Allergene sind in einer gesonderten Karte ausgewiesen.  
Bitte sprechen Sie das Servicepersonal an.

## **Steaks vom Lavastein – Grill / Grilled steaks**

<b>Putensteak</b>	<i>steak of turkey</i>	200g	€	18,50
<b>Schweinefiletmedaillons</b>	<i>medaillons of pork</i>	200g	€	19,50
<b>Argentinisches Rib Eye Steak</b>	<i>Argentinean Rib Eye Steak</i>	200g	€	24,50
<b>Rumpsteak</b>	<i>rump steak</i>	200g	€	24,50
<b>Filetsteak</b>	<i>fillet steak</i>	180g	€	27,50

### **Zu allen Grillgerichten servieren wir:**

Kräuterbutter, Salate der Saison  
Pommes frites **oder**  
Ofenkartoffel mit Sour Cream

### **Along with our grilled dishes we serve:**

*herb butter, mixed salad*  
*french fries or*  
*baked potato with sour cream*

## **Fleischgerichte / Meat dishes**

**Flugentenbrust rosa gebraten** € 15,50

auf Orangenjus mit Brokkoliröschen und Kartoffelkroketten

**\* Fried duck breast**

*with orange jus, broccoli and croquettes*

**Wiener Schnitzel** € 18,50

Paniertes Kalbsschnitzel mit Spiegelei, Bratkartoffeln mit Zwiebeln, und kleinem Tomatensalat

**\* Schnitzel**

*breaded veal cutlet with fried egg, fried potatoes with onions and small tomato salad*

**Brauerrenteller** € 22,00

Rinderfilet-, Schweinefilet- und Putenbrustmedaillons (je 60g) mit Pfefferrahmsauce, gebratene Zucchini, Paprika, Zwiebeln und Champignons und Bratkartoffeln mit Zwiebeln

**\* „Braucherrenpfanne“**

*Medallions of beef, pork and turkey (60g each) with Pepper cream sauce fried courgette, bell peppers, onions and mushrooms and fried potatoes with onions*

**2 Tournedos vom Rind** € 21,50

auf Rosmarinsauce mit Schmorbohnen und Risoleekartoffeln

**\* 2 Tournedos of beef**

*with rosemary sauce stewed beans and risolee potatoes*

## **Fisch / Fish**

**Scholle Finkenwerder Art** € 16,50

mit Schinken- und Zwiebelwürfeln, Blattsalat mit Hausdressing und Salzkartoffeln

**\* Plaice “Finkenwerder style”**

*with ham- and onion cubes, green salad with homemade dressing and potatoes*

**Kabeljaufilet auf der Haut gebraten** € 17,50

mit Honig-Dijonsenf-Soße Ragout von grünem Spargel und Kirschtomaten und Gemüse-Reistimbäl

**\* Fried Cod fish**

*with honey-mustard sauce ragout of green asparagus and cherry tomatoes and vegetable rice*

**Gebratenes Lachssteak** € 19,50

mit Safranschaum, Tomaten-Ruccola-Spaghetti und Blattsalate der Saison

**\* Fried steak of salmon**

*with saffron sauce, Spaghetti with tomatoes and arugula, and fresh green salad*

## Schmankerl / „Specialities“

### **Gemüseschnitzel**

gefüllt mit Tomate und Paprika dazu Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Salatbeilage € 12,50

#### **\* *Vegetarian cutlet***

*filled with tomato and bell pepper with baked potato and sour cream with salad*

### **Hausgemachte Sülze**

mit Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Remouladensoße. kleine Salatbeilage € 13,50

#### **\* *Home-made jellied meat***

*with fried potatoes with onions and remoulade. with salad*

### **Dreierlei Käse- Tortelloni**

mit Kräuterbutter getrockneten Tomaten, Steinpilzen und Parmesan gratiniert € 13,50

#### **\* *Cheesefilled Tortelloni***

*with herb butter, dried tomatoes, porcini and gratinated with parmesan chees*

### **Brauerrentoast**

Schweinefiletmedaillons auf Toast mit Tomate belegt und mit Käse überbacken, dazu Kräuterrahmsoße € 15,00

#### **\* *„Braucherrentoast“***

*medallions of pork on toast gratinated with tomato and cheese with herb cream sauce*

### **Hausgebeizter Lachs**

mit Dill-Senf-Soß, an Salaten der Saison und hausgemachten Röstitalern € 14,50

#### **\* *Marinatet salmon à la maison***

*served with dill-mustard-sauce seasonal salads and homemade hash-browns*

### **Beyond Burger (vegan)**

mit Zwiebelkonfitüre und Kartoffelwedges € 14,50

#### **\* *Beyond Burger (vegan)***

*with onion marmalade and potatoe wedges*

## Frischer Spargel / fresh Asparagus

### **Spargelcremesuppe**

mit Spargelstückchen

#### **\* *Asparagus cream soup***

*with Asparagus*

€ 6,50

### **Portion frischer deutscher Stangenspargel (500g)**

mit Sauce Hollandaise flüssiger Butter und Schwenkkartoffeln € 19,50

*\* Portion fresh asparagus with sauce hollandaise, liquid butter, and potatoes*

#### **- mit paniertem Kalbsschnitzel (160g)**

*\* with veal cutlet*

€ 28,50

#### **- mit Putenbrustmedaillons vom Grill (160g) dazu Kräuterbutter**

*\* with grilled medallions of turkey, served with herb butter*

€ 22,50

#### **- mit mild geräuchertem Katenschinken (120g)**

*\* with typical north German smoked ham*

€ 22,50

#### **- mit Lachstranche vom Grill (160g) dazu Kräuterbutter**

*\* with grilled salmon, served with herb butter*

€ 29,50

The Allergens and Additives are listed in an extra menue.  
Please contact the service staff.

## Dessert

**Tartufo Panna e caffè** € 8,50  
mit frischen Erdbeeren

*\* Tartufo panna e caffè*  
*With fresh strawberries*

**Schokoladen Souffle** € 8,50  
an Grapefruitscheiben, Schlagsahne und Waffelröllchen

*\* Chocolate Souffle*  
*with grapefruit, whipped cream and wafer-roll*

**Tiramisu** € 8,50  
mit Latte Macchiato Eis

*\* Tiramisu*  
*with latte macchiato ice cream*

**Crème Brulee** € 8,50  
mit Himbeeren und Minze

*\* Crème Brulee*  
*with raspberries and mint*

**Warme Crêpes** € 8,50  
gefüllt mit Kiwi-Erdbeersalat

*\* Hot crêpes*  
*filled with kiwi-strawberry salad*

**Eiscreme, pro Kugel** € 2,75  
Vanille, Zitrone, Schokolade, Walnuss, Erdbeere  
Stracciatella  
Mit Waffelröllchen

*\* ice cream / per scoop*  
*Vanilla, lemon, chocolate, walnut, strawberry,*  
*stracciatella,*  
*With wafer-roll*

**Portion Schlagsahne** € 1,50

*\* Portion whipped cream*

## Käse / Cheese

**Französisch-Italienische Käseauswahl 100g**  
**(Gorgonzola, Chaumes, Saint Albray, Geramont)** € 14,50  
mit Weintrauben, Feigensenf, Nussbrot und Butter

*\* French-Italian cheese selection 100g*  
*(Gorgonzola, Chaumes, Saint Albray, Geramont)*  
*with grapes, fig mustard, nutbread and butter*

Die Zusatzstoffe und Allergene sind in einer gesonderten Karte ausgewiesen.  
Bitte sprechen Sie das Servicepersonal an.