

AUS DEM SUPPENTOPF

Blumenkohlcremesuppe	5,50 €
Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen	5,90 €
Rinderkraftbrühe mit Nudeln	4,90 €

Vorspeisen

Reibekuchen mit Räucherlachs, dazu Meerrettich	9,90 €
Überbackene Champignons mit Spinatrahm, Krabben und Knoblauch	9,90 €
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Brot und Butter	8,50 €
Kalter Fischteller mit Räucherlachs, Forellenfilet, Krabben und Rollmops dazu Preiselbeeren, Meerrettich, Brot und Butter	12,90 €

Deftiges und kleine Leckereien

Bauernfrühstück mit Kartoffeln, Speck, Zwiebeln, Champignons, Gewürzgurke dazu Salatbeilage	11,90 €
Himmel und Erde – Kartoffelpüree, gebratene Blutwurst, Apfelspalten, Schmorzwiebeln und braune Sauce	11,50 €
Folienkartoffel mit Salatbeilage - mit Kräuterquark oder Kräuterbutter	7,50 €
- mit Streifen vom Schwein in Champignonrahm	11,90 €
- mit Blattspinat und Krabben	10,90 €

Leberkäse mit Bratkartoffeln und Spiegeleier	11,50 €
Sahne Hering mit Kartoffeldrillingen	9,50 €
Sülze mit Bratkartoffeln, Remoulade und roten Zwiebeln	9,00 €

Aus dem Garten

Grosser Salatteller mit Räucherlachs, Forellenfilet und Krabben	15,90 €
Grosser Salatteller mit gebratenen Champignons, Knoblauch, Oliven und Peperoni	13,50 €
Grosser Salatteller mit Streifen von der Pute, Parmesan und Pinienkerne	14,90 €
Kleiner Beilagensalat	3,90 €

Alle Salate können Sie wahlweise mit Honig-Senf-Dressing, Joghurt-Knoblauch-Dressing oder Essig-Öl bestellen

AUFLÄUFE / Nudelgerichte/ Veggie

Kartoffelauflauf „ Sylter Art“ – mit Räucherlachs, Spinat, Krabben und Käse überbacken	11,90 €
Kartoffelauflauf „ Veggie“ – mit Paprika, Champignons, Tomate und Lauchzwiebel und Käse überbacken	9,50 €

Spaghetti/ Tagliatelle

mit Streifen vom Schwein und Rind in Pfefferrahmsauce	14,50 €
mit Krabben in Spinat- Gorgonzolarahm	12,90 €
mit Gambas in Knoblauchöl, Frühlingszwiebeln, Tomatenwürfeln und Peperoni	13,50 €

Extras

gebratene Champignons (Speck, Zwiebel und Knoblauch)	3,50 €
Kräuterbutter	1,50 €
Braune Sauce	2,00 €
Sauce Bearnaise	3,00 €

Champignonrahmsauce	3,50 €
Korb Brot mit Kräuterbutter	4,00 €
Ketchup oder Mayonnaise	0,50 €

Zu allen Fleisch und Fischgerichten gehören 2 Beilagen, die Sie sich bitte selbstständig aussuchen:

Bratkartoffeln, Pommes, Kroketten, Salzkartoffeln, Drillinge oder Folienkartoffel sowie Beilagensalat, Speckbohnen, Tagesgemüse oder Blattspinat

Schnitzel

„Kronstadt“ – mit frischen Champignons, Speck, Zwiebeln und Knoblauch	14,90 €
„Cordon Bleu“- vom Schwein – gefüllt mit Goudakäse und Kochschinken	14,90 €
„ Champignonrahm“ – mit Champignons in heller Rahmsauce	14,50 €
„ Pfefferrahm“ – mit Pfeffer in dunkler Rahmsauce	13,90 €
„ Gorgonzola“ - mit Spinat und Gorgonzola überbacken	14,50 €

Alle Schnitzel können Sie auch als Putenschnitzel (**Aufpreis 2€**) und ohne Sesam bestellen.

Rumpsteak mit geschmorten Zwiebeln

120g mit Brot	12,90 €
120g mit 2 Beilagen nach Wahl	17,50 €
220g mit 2 Beilagen nach Wahl	22,00 €
300g mit 2 Beilagen nach Wahl	28,90 €

**alternativ ohne geschmorte Zwiebeln, „Strindberg Art“ – Senf- Zwiebel Kruste
Aufpreis 2 €**

220g Gefülltes Rumpsteak mit Käse und Schinken	23,90 €
Putensteak	15,50 €
Schweinerückensteak mit Schmorzwiebeln	13,50 €

3 Schweinefiletmedaillions 17,50 €

Mariniertes Lammfilet 20,90 €

Fisch

Gambas al ajillo 6 Stk in Knoblauch-Chili-Öl dazu Brot 9,00 €

Gambas al ajillo 12 Stk in Knoblauch-Chili-Öl
dazu Brot und ein Beilagensalat 17,90 €

Zanderfilet „ Müllerin Art“ mit brauner Butter, Mandeln und
und Zitrone 16,50 €

Lachsfilet Natur gebraten 15,90 €

Rotbarschfilet auf Tomatensugo 14,90 €

Fischteller „ KORTI“ mit Zander, Rotbarsch, Lachs und 1 Gamba 19,90 €

FÜR DIE KLEINEN (Bis 12 Jahre)

Goldstückchen (Hähnchen) mit Pommes 4,90 €

Zwergenschnitzel mit Pommes 4,90 €

Dessert

Hausgemachter Mandelkuchen mit Vanilleeis oder Sahne 6,50 €

Crepes mit Vanille und Schokoeis gefüllt, dazu Karamellsauce
und Krokantstreußel 7,90 €

BROTZEIT

Aufschnittplatte bestehend aus Käse, Wurst, Oliven und Peperoni
dazu Brot und Kräuterbutter 13,90 €

Liste der kennzeichnungspflichtigen Allergene

1. Eier können/sind enthalten in

Pfannkuchen, Vanilleeis, Kräuterquark, Baiser,
Bandnudeln
Remoulade
Mayonaise
Sauce Hollandaise
Goldstücke
In allen Schnitzeln

2. Fisch kann/ist enthalten in

Rotbarsch, Zander, Lachsfilet, Räucherlachs, Matjes

3. Krebstiere kann/ist enthalten in

Gambas al Ajillo
Salat Dreierlei

4. Milch kann/ist enthalten in

Parmesan, Reibekuchen, in allen Käsesorten, Kroketten, Tagesgemüse, Kräuterbutter, Champignon-Rahm-Sauce, Cordon Bleu, Vanilleeis, Meerrettich, Sauce Hollandaise, Brot, Butter, Tomaten-Sahne-Sauce, Käse-Sahne-Sauce, Kartoffelpüree, Lachsfilet „Kartoffelkruste“, Goldstücke, Käselauchsuppe, Banofee, Joghurtdressing, Matjes Hausfrauenart, Pfannekuchen

5. Sesamsamen können/sind enthalten in

In der Panade vom Camembert, allen Schitzeln und Cordon Bleu und Goldstücke

6. Sellerie kann/ist enthalten in

Allen Suppen, Spinat, Leberkäse, in allen Folienkartoffeln, Sauce Hollandaise

7. Schwefeldioxide und Sulfite können/sind enthalten in

Reibekuchen, Salat Käse- Schinken, Sülze, Cordon Bleu, Lachsfilet „Kartoffelkruste“

8. Erdnüsse können/sind enthalten in

Gebackendem Camembert, in allen Brotsorten, Goldstücke, alle Schnitzel (Panade), Vanilleeis,

9. Glutenhaltiges Getreide kann/ist enthalten in

Gebackendem Camembert, Brot, alle Schnitzel (Panade), Goldstücke, Remoulade, Salat Dreierlei, Bandnudeln, Kroketten, Zanderfilet, Sauce Hollandaise, Blutwurst, Pfannkuchen

10. Lupine können/sind enthalten in: ---

11. Weichtiere können/sind enthalten in: ---

12. Schalenfrüchte können/sind enthalten in

Leberkäse, Dressings,

13. Senf kann/ist enthalten in

Remoulade, Dressings, Goldstücke, Mayonnaise, Leberkäse, Sülze, Brot, Blutwurst, Kartoffelsuppe, Blattspinat

14. Sojabohnen können/sind enthalten in

Suppen, Preiselbeeren, Salat Dreierlei, Goldstücke, Champignonrahm, Pfannkuchen

15. Alkohol kann/ist enthalten in

Champignonrahm, Brauner Sauce,

16. Knoblauch kann/ist enthalten in

Gambas al Ajillo, Champignons mit Blattspinat, Tagesgemüse, Kräuterbutter, Schnitzel „Kronstadt“, Rotbarsch, Kräuterquark, Spinat Knoblauchrahm, Champignonrahmsauce