

Aus dem Suppentopf

Schaumburger Hochzeits-Suppe mit Fleischklößchen, Eierstich und Nudeln 4,90

Aus der grünen Küche

Gemischter Salat 5,70
Salat-Mix, dazu Gurken, Tomaten und Radieschen

Salatschüssel „Hawaii“ 9,70
Salat-Mix mit frischen Früchten, Putenbruststreifen und Joghurtdressing „Sylter Art“

Wir servieren unsere Salate mit einem hausgemachten Kräuterdressing

warmes Kräuter-Baguette 2,50

Für die Sprösslinge

Biene Maja-Teller 6,90
kleines Schweineschnitzel mit Pommes Frites, Erbsen, Möhren und Soße

Käpt'n Blaubär-Teller Fischstäbchen mit Pommes Frites 6,90

Portion Pommes Frites 3,00

Frisches aus Neptuns Reich

Zanderfilet 15,70
mit Shrimps, Kräuterbutter, Petersilienkartoffeln und Salatteller

Matjes-Filet „Hausfrauen-Art“ 11,20
an einer Apfel-Zwiebel-Sahnesoße, Prinzessbohnen und Bratkartoffeln

Fleischlos glücklich

Gebackener Schafskäse mit Lauchzwiebeln, Tomaten, Paprika und Baguette	7,50
Überbackene Gemüsepfanne mit Petersilienkartoffeln	9,00
Folien-Kartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark und Salatbeilage	6,70
Käsespätzle mit Käse überbacken und Salatteller	9,90

Für den kleinen Hunger zwischendurch

Gebackener Camembert an Preiselbeeren mit Toast und Salatbeilage	7,90
Jäger - Toast kleines Schweineschnitzel mit Champignonsoße und Toast	8,70
Currywurst mit Pommes Frites und hausgemachter Currysoße	8,00
Leberkäse mit Spiegelei , Bratkartoffeln und Salatteller	9,90
Hausgemachte Bauernsülze mit Bratkartoffeln, hausgemachter Remouladensoße und Gewürzgurke	9,20
Rinderwurst mit Petersilienkartoffeln und Gewürzgurken	8,20
Bauern-Frühstück mit Salatteller	8,50
Folienkartoffel mit Putenbruststreifen mit hausgemachtem Kräuterquark, gebratenen Putenbruststreifen und Salatbeilage	11,50

Mooshüttenschmankerl

Mooshüttenpfanne Filets vom Rind und Schwein mit Erbsen und Möhren, Prinzessbohnen, Bratkartoffeln, Champignonsoße und Sauce Hollandaise	18,50
Zwiebel Rumpsteak (200g Rohgewicht) mit Zwiebelmus, Bratkartoffeln, Kräuterbutter und Salatteller	19,70
Medaillons vom Schweinefilet mit Bratkartoffeln, einer Gemüsevariation und Kräuterbutter	15,70
Schweinshaxe mit Sauerkraut und Bratkartoffeln	12,50
Hirschkalbsbraten mit Kroketten, Apfelrotkohl und Preiselbeerbirne	19,00
Hausgemachtes Gulasch (halb&halb) mit Petersilienkartoffeln und Salatteller	12,90
Rinderroulade „nach alter Tradition“ mit Petersilienkartoffeln und Apfelrotkohl	16,50
Hähnchenroulade „Elsässer Art“ mit Broccoli-Käse-Füllung, Speckkruste, Röstitalern und Salatteller	12,90

„Schweinerei aus der Schnitzelpfanne“

Schnitzel „Elsässer Art“ mit Schmand, Speck und Zwiebeln überbacken, Bratkartoffeln und Salatteller	13,70
Jägerschnitzel mit frischer Champignonsoße, Kroketten und Salatteller	13,70
Schnitzel „Wiener Art“ mit Erbsengemüse und Pommes Frites	13,70
Schnitzel „Mozzarella“ mit Mozzarella und Tomaten überbacken, Bratkartoffeln und Salatteller	13,70
„Scharfes“ Schnitzel mit hausgemachter Sambalosoße, Potato Wedges und Salatteller	13,70

Für Schleckermäuler

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	5,50
Vanille-Eis mit heißen Himbeeren oder Kirschen	4,70
Schokobecher Schokoladeneis mit Sahne und Schokosoße	4,70
Erdbeerbecher Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne	5,00
Stracciatella-Becher Stracciatella- und Schokoladeneis mit Eierlikör, Schokosoße und Sahne	4,70
Kinder-Eis-Biene Vanille- und Erdbeereis als Biene dekoriert	3,20
Eiskaffee gekühlter Kaffee mit Vanilleeis und Sahne	3,20
Eisschokolade Schokoladengeränk mit Vanilleeis und Sahne	3,20
eine Kugel Eis Vanille, Schokolade, Stracciatella, Walnuss oder Erdbeere	1,00
eine Kugel Sorbet Zitrone oder Himbeere	1,00

Kuchenauswahl aus eigener Herstellung

Erdbeertorte mit Pudding	3,80
Heidelbeertorte mit Eierlikör	3,80
Schokoladentorte mit Vollmilchschokolade	3,80
Ostfriesentorte mit Mandarinen, Zitronen und Sahnefüllung	3,80
Moostorte mit Kirschen, Pudding und Eischnee	3,80
Käsetorte mit Baiser-Haube	3,20
Apfelkuchen	2,80

Die Kuchenauswahl kann variieren. Bitte fragen Sie das Personal!