

Aus dem Suppentopf

Schaumburger Hochzeits-Suppe mit Fleischklößchen, Eierstich und Nudeln	5,50
Möhren- Ingwer- Suppe	5,50

Aus der grünen Küche

Gemischter Salat Salat-Mix, dazu Gurken, Tomaten und Radieschen	6,90
Salatschüssel „Hawaii“ Salat-Mix mit frischen Früchten, Putenbruststreifen und Joghurtdressing „Sylter Art“	11,60
Wir servieren unsere Salate mit einem hausgemachten Kräuterdressing	
warmes Kräuter-Baguette	2,50

Für die Sprösslinge

Biene Maja-Teller kleines Schweineschnitzel mit Pommes Frites, Erbsen, Möhren und Soße	8,00
Käpt`n Blaubär-Teller Fischstäbchen mit Pommes Frites	8,00
Portion Pommes Frites	3,60
Portion Ketchup oder Mayonnaise	0,60

Fleischlos glücklich

Gebackener Hirtenkäse mit Lauchzwiebeln, Tomaten, Paprika und Baguette	9,00
Überbackene Gemüsepfanne mit Petersilienkartoffeln	10,80
Folien-Kartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark und Salatbeilage	8,00
Käsespätzle mit Käse überbacken und Salatteller	11,90

Für den kleinen Hunger zwischendurch

Gebackener Camembert an Preiselbeeren mit Toast und Salatbeilage	9,50
Jäger - Toast kleines Schweineschnitzel mit Champignonsoße und Toast	10,40
Currywurst mit Pommes Frites und hausgemachter Currysoße	9,60
Leberkäse mit Spiegelei , Bratkartoffeln und Salatteller	11,90
Hausgemachte Bauernsülze mit Bratkartoffeln, hausgemachter Remouladensoße und Gewürzgurke	11,00
Rinderwurst mit Petersilienkartoffeln und Gewürzgurken (nicht an Sonn- und Feiertagen)	9,80
Bauern-Frühstück mit Salatteller (nicht an Sonn- und Feiertagen)	10,50
Folienkartoffel mit Putenbruststreifen mit hausgemachtem Kräuterquark, gebratenen Putenbruststreifen und Salatbeilage	13,80

Mooshüttenschmankerl

Mooshüttenpfanne Filets vom Rind und Schwein mit Erbsen und Möhren, Prinzessbohnen, Bratkartoffeln, Champignonsoße und Sauce Hollandaise	22,00
Zwiebel Rumpsteak (220g Rohgewicht) mit kaltem Zwiebelmus, Bratkartoffeln, Kräuterbutter und Salatteller	23,70
Medaillons vom Schweinefilet mit Bratkartoffeln, einer Gemüsevariation und Kräuterbutter	18,80
Schweinshaxe mit Sauerkraut und Bratkartoffeln	15,00
Hirschkalbsbraten mit Kroketten, Apfelrotkohl und Preiselbeerbirne	22,50
Hausgemachtes Gulasch (halb&halb) mit Petersilienkartoffeln und Salatteller	15,90
Rinderroulade „nach alter Tradition“ mit Petersilienkartoffeln und Apfelrotkohl	19,80
Hähnchenbrust „natur“ mit Speckkruste, Röstitalern und Gemüse	15,50

Frisches aus Neptuns Reich

Zanderfilet mit Shrimps, Kräuterbutter, Petersilienkartoffeln und Salatteller	18,80
Matjes-Filet „Hausfrauen-Art“ an einer Apfel-Zwiebel-Sahnesoße, Prinzessbohnen und Bratkartoffeln	13,50

„Schweinerei aus der Schnitzelpfanne“

Schnitzel „Elsässer Art“	16,50
mit Schmand, Speck und Zwiebeln überbacken, Bratkartoffeln und Salatteller	
Jägerschnitzel mit frischer Champignonsoße, Kroketten und Salatteller	16,50
Schnitzel „Wiener Art“ mit gemischtem Gemüse und Pommes Frites	16,50
Schnitzel „Mozzarella“	16,50
mit Mozzarella und Tomaten überbacken, Bratkartoffeln und Salatteller	
„Scharfes“ Schnitzel mit hausgemachter Sambalosoße, Potato Wedges und Salatteller	16,50
Chili- Cheese- Schnitzel mit Pommes Frites, Chili- Cheese- Soße und Salatteller	16,50

Für Schleckermäuler

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	6,60
Vanille-Eis mit heißen Himbeeren oder Kirschen	5,90
Schokobecher Schokoladeneis mit Sahne und Schokosoße	5,60
Erdbeerbecher Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne (saisonal)	6,50
Stracciatella-Becher	5,60
Stracciatella- und Schokoladeneis mit Eierlikör, Schokosoße und Sahne	
Kinder-Eis-Biene Vanille- und Erdbeereis als Biene dekoriert	3,80
Eiskaffee gekühlter Kaffee mit Vanilleeis und Sahne	3,80
Eisschokolade Schokoladengeränk mit Vanilleeis und Sahne	3,80
eine Kugel Eis Vanille, Schokolade, Stracciatella, Walnuss oder Erdbeere	1,10
eine Kugel Sorbet Zitrone oder Himbeere	1,10

Kuchenauswahl aus eigener Herstellung

Erdbeertorte mit Vanillepudding (saisonal)	4,60
Heidelbeertorte mit Eierlikör und Sahne	4,60
Schokoladentorte mit Vollmilchschokolade	4,60
Ostfriesentorte mit Mandarinen, Zitronen und Sahnefüllung	4,60
Moostorte mit Sauerkirschen, Vanillepudding und Eischnee	4,60
Käsekuchen mit Baiser-Haube	3,80
Apfelkuchen	3,40
Zwetschgenkuchen (saisonal)	3,40
Cappuccinotorte	4,60
Schwedischer Apfelkuchen mit Sahne und Mandeln	4,60

Die Kuchenauswahl kann variieren. Bitte fragen Sie das Personal!