

Speisenkarte

Restaurant „Alter Speicher“

Würziges vor und nach deftigem Fleisch...

- | | | |
|---|--|-----------|
| 1 | Gebackene Mozzarella - Sticks
- panierte Käsestangen an Tomatenscheiben
Knoblauch - Kräuterjoghurt und Toast | 4,60 Euro |
| 3 | Norwegischer Räucherlachs
- aus dem Buchenrauch, arrangiert
auf heißem Kartoffelpuffer | 5,60 Euro |
| 4 | Kleines Ragout fin
- Ragout vom Schwein mit Champignons und geriebenen
Käse gratiniert, dazu Zitrone und Toast | 3,90 Euro |
| 5 | 6 Stück Weinbergschnecken „Küchenmeister Art“
- mit Knoblauch marinierte Weinbergschnecken, im Bauchspeckmantel
gegrillt, dazu Würzketschup und Toast | 6,70 Euro |
| 6 | Matjesznack
- ein Matjesfilet auf Apfelscheibe mit Zwiebelringen,
abgerundet an einem Senfdressing, dazu reichen
wir geröstete Schwarzbrotecken | 3,90 Euro |
| 7 | Garnelen in heißem Knoblauchöl
- serviert mit Zitrone und Toast | 8,90 Euro |

Suppe

11 **Tagessuppe** 3,00 Euro

Bitte informieren Sie sich bei unseren Servierpersonal

Ein Salut dem Salat.....

13 **Großer Salatteller mit Thunfisch** 9,90 Euro

- unter verschiedene Dressings, kombiniert mit Tomate, Gurke, Mais, Ei und frischen Kräutern, dazu reichen wir ein Baquette

14 **Bunter Salatteller „Alter Speicher“** 12,90 Euro

- Blattsalate, kombiniert unter verschiedene Dressings, garniert mit Räucherlachs, Matjesstreifen und frischen Kräutern, dazu ein Baquette

15 **Großer mariniertes Eisbergsalat** 10,90 Euro

- unter einem Joghurtdressing mit gegrillten Hähnchenbrusttranchen, abgerundet mit gerösteten Sonnenblumenkernen, dazu reichen wir ein Baquette

16 **Kleines gemischtes Salattöpfchen** 4,10 Euro

- von Gurken,- Tomaten - und Blattsalat

Kartoffel - Hits für den kleinen Hunger

Folienkartoffel mit Knoblauch - Kräuterschmand,
dazu reichen wir Ihre Beilage auf Wunsch

17	- mit Räucherlachs und Salatbeilage	8,50 Euro
18	- mit Matjesstreifen und Salatbeilage	8,50 Euro
19	- mit gegrillter Hähnchenbrust und Salatbeilage	8,50 Euro
20	- mit Garnelen und Salatbeilage	12,50 Euro

Spezialitäten aus der Fischküche

21	Hochwertiges Zanderfilet in Dillsauce - an frischem Salat, dazu reichen wir Salzkartoffeln	14,80 Euro
22	Hangasiusfilet gedünstet - unter einer Dill.- Weißweinsauce, arrangiert an frischem Salat, dazu reichen wir Naturreis	12,80 Euro

- Beilagen können Sie auf Wunsch austauschen -

Spezialitäten aus der Fischküche

- 23 Gebratenes Pangasiusfilet an Zitronenbutter 12,90 Euro
- auf Blattspinat, dazu reichen wir Reis
- 24 Gebratener Heilbutt an Meerrettichcrem 12,90 Euro
- arrangiert an frischem Salat, dazu Salzkartoffeln
- 25 Gebratenes Zanderfilet an einer Hummersauce 14,80 Euro
- auf Blattspinat, dazu reichen wir Reis
- 26 Fischteller „Alter Speicher“ 15,40 Euro
- Heilbutt, Pangasius und Zander gebraten, arrangiert
an verschiedene Dip's und frischen Kräutern,
dazu Salzkartoffeln
- 27 „Wieker Matjesfilets“ 10,50 Euro
- auf Remoulade mit Zwiebelringen,
Gewürzgurke und Bratkartoffeln
- 28 Überbackene Tiefseeshrimps 11,90 Euro
- Nudelpfanne mit Tiefseeshrimps und Schinkenstreifen
in pikanter Hummergratinsauce, überbacken mit Käse

Unsere Steakspezialitäten vom Rost

Wählen Sie Ihre Garstufe selbst

rot - medium - durch

- | | | |
|----|---|------------|
| 30 | Rumpsteak mit Kräuterbutter 200g | 16,90 Euro |
| | - herzhaftes Steak aus dem Rinderrücken,
dazu deftige Bratkartoffeln | |
| 31 | Großes Ochen - Entrecôte 300g | 18,90 Euro |
| | - saftiges, marmoriertes Rinderroastbeef mit
Kräuterbutter und grünem Pfeffer garniert,
an deftigen Bratkartoffeln | |
| 32 | Pfeffersteak mit grünem Pfeffer 200g | 14,90 Euro |
| | - saftiges Hüftsteak vom Rind unter pfeffriger
Sauce mit grünem Pfeffer garniert, dazu
reichen wir Kartoffelspalten | |
| 33 | Großes Steak „Klaus Störtebeker“ 400g | 21,80 Euro |
| | - deftig gewürztes Hüftsteak vom Rind mit ge -
backenem Bauchspeck, Schmorzwiebeln,
Kräuterbutter und grünem Pfeffer, dazu
reichen wir Knoblauchbrot | |
| 34 | Grillteller „Alter Speicher“ | 16,90 Euro |
| | - vier kleine Steaks vom Schwein, Hähnchen und Rind
garniert mit gebackenem Würstchen, Champignons,
Grilltomate und sauce bernaise, an Kroketten | |

- Beilagen können Sie auf Wunsch austauschen -

36	<p>Schweinefilet „Bürgerlicher Art“</p> <p>- zwei Schweinemedallions mit Garten - gemüse und sauce bernaïse, dazu reichen wir Krokette</p>	12,70 Euro
37	<p>Schweinerückensteak „au four“</p> <p>- mit Würzfleisch und Reibekäse überbacken, dazu Pommes frites</p>	13,90 Euro
38	<p>Schweinesteak „Hawai“</p> <p>- Schweinerückensteak unter gebutterten Ananas mit Käse überbacken, dazu Pommes frites</p>	11,80 Euro
39	<p>Hähnchenbrust an Broccoliröschen</p> <p>- zarte Hähnchenbrust vom Rost an Broccoli mit sc. hollandaise und Röstitaler</p>	11,50 Euro
40	<p>Hähnchenbrustfilet vom Rost</p> <p>- arrangiert an Cremchampignons, dazu reichen wir Krokette</p>	11,90 Euro

Spezialitäten vom Kalb und Lamm

42	<p>Kalbssteak unter einer Chili-Aprikosensauce</p> <p>- an Broccoliröschen mit sc. hollandaise, dazu Röstitaler</p>	16,90 Euro
43	<p>Saftige kleine Steaks aus der Lammhüfte vom Rost</p> <p>- überbacken mit einer Thymian - Tomaten - Kruste an Speckbohnen, dazu reichen wir Kartoffelspalten</p>	15,90 Euro

- Beilagen können Sie auf Wunsch austauschen -

- | | | |
|----|---|-----------|
| 90 | <p>„ Norddeutscher Pfefferpott “</p> <p>- würziges Goulasch mit Zwiebeln, Paprika und Pepperoni, dazu Bratkartoffeln</p> | 9,80 Euro |
| 91 | <p>Würzige Bratwurst aus der Pfanne</p> <p>- an Sauerkraut, dazu deftige Bratkartoffeln</p> | 9,90 Euro |
| 92 | <p>Nudelpfanne</p> <p>- mit Schinkenstreifen in pikanter Gratinsauce und Käse Überbacken</p> | 8,90 Euro |
| 93 | <p>Pikante Sülze in feiner Remoulade</p> <p>- an deftigen Bratkartoffeln</p> | 8,90 Euro |
| 94 | <p>Strammer „ Max “</p> <p>- eine Scheibe Schwarzbrot mit Schinkenwürfel belegt und zwei Spiegeleiern bedeckt, garniert mit einer Gewürzgurke</p> | 7,80 Euro |

Für den vegetarischen Gast

- | | | |
|----|---|-----------|
| 96 | <p>Backkartoffel mit Kräuterschmand</p> <p>- arrangiert an Salat der Saison</p> | 8,90 Euro |
| 97 | <p>Gebackenes Käse - Blumenkohlmedaillon</p> <p>- umlegt mit buntem Gartengemüse, dazu Kartoffelspalten</p> | 8,70 Euro |

Aus unserer kalten Küche

- | | | |
|-----|--|------------|
| 122 | <p>Deftige Aufschnittplatte bunt garniert</p> <p>- ein Sortiment von Schinken, Salami, diverse Käsesorten, dazu Butter und verschiedene Brotsorten</p> | 11,20 Euro |
|-----|--|------------|

Seniorengerichte

- | | | |
|-----|---|-----------|
| 110 | Kleines pochiertes Zanderfilet in Dillsauce
- an frischem Salat, dazu Salzkartoffeln | 9,80 Euro |
| 111 | Kleines gebratenes Zanderfilet
- mit Zitronenbutter auf Blattspinat und Reis | 9,80 Euro |
| 112 | Ein Schweinemedailon unter sc. hollandaise
- serviert mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln | 9,50 Euro |
| 113 | Würziges Goulasch
- serviert mit Nudeln | 8,30 Euro |
| 114 | Kleine Hähnchenbrust vom Rost
- mit Cremchampignons und Kroketten | 8,90 Euro |

Fürs Feiernüßen in geselliger Runde

- | | | |
|----|--|------------|
| 48 | Raclette oder Fondue pro Person (24 Std. Vorbestellung)
- Schwein - Rinderfilet, Hähnchenfleisch, Käbler und
verschiedenes mehr, an diversen Soßen und Dip's,
dazu hausgebackenes Brot | 14,80 Euro |
|----|--|------------|

- Beilagen können Sie auf Wunsch austauschen -

Das Dessert macht´s komplett

130	„Pommersche Fruchtgrütze“ mit Vanillesauce und Sahne garniert	2,90 Euro
131	Gefüllter Germknödel mit warmer Mohnbutter oder Vanillesauce	3,90 Euro
132	Kleiner Palatschinken mit Blaubeeren gefüllt, an Vanillesauce mit Schlagsahne garniert	3,80 Euro
133	„Schwarzwälder Eisbecher“ mit Kirschlikör und Schlagsahne	4,50 Euro
134	Bananen - Split	4,30 Euro
137	Vanilleeiszstäbchen umhüllt von Mandelkrokant an Vanillesauce mit Schlagsahne garniert	3,90 Euro
138	Eisbecher „Schwedisch“ mit Apfelmus, Eierlikör und frischer Sahne	4,00 Euro

140	Schokoeisbecher mit Eierlikör und Schlagsahne	4,10 Euro
141	Vanilleeisbecher mit Früchten und Schlagsahne	4,10 Euro

Über unser tägliches Kuchenangebot informiert Sie
das Servierpersonal !

Heiße und Kalte Getränke

149	Tasse Kaffee	1,80 Euro
150	Tasse Kaffeecrem	1,90 Euro
151	Kännchen Kaffee	3,40 Euro
152	Kaffeepott	2,90 Euro
153	Espresso	1,90 Euro
154	Cappuccino	2,10 Euro
155	Trinkschokolade	2,90 Euro
156	Cafe' au Lait	3,40 Euro
157	Glas Milch	1,30 Euro
158	Hisschokolade	3,90 Euro
159	Hiskaffee	3,90 Euro
160	Glas Tee	1,90 Euro
161	Grog	3,90 Euro
162	Glühwein	2,40 Euro