

Unsere Klassiker

Suppen

„Langeooger Fischsuppe“

Klare Suppe mit Fischfilets, Gemüsestreifen und Knoblauch, verfeinert mit einem Schuss Pernod

Pikantes Süppchen von Karotte und Ingwer

Fruchtige Tomatensuppe mit Sahnehaube

Vorspeisen

Garnelen gebraten in Knoblauch-Chili-Öl, dazu Salatbouquet und Baguette

Gratinierter Ziegenkäse mit Rosmarin, Thymian und Honig verfeinert, an Blattsalaten mit Feigensenf

Bruschetta, Würfel von der Strauchtomate mit Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum

Räucherlachs auf 2 knusprigen Kartoffelrösti mit Honig-Senf-Sauce und Blattsalaten

Pastagerichte

Penne mit Filets vom Roten Knurrhahn , Gemüsestreifen, Kirschtomate und hausgemachtem Rukola-Basilikum-Pesto

Penne mit gebratenem Hähnchenfleisch in Sahnesoße mit Champignons, Parmesan und Kirschtomaten, mit Thymian, Rosmarin und Knoblauch abgeschmeckt

Spaghetti mit Garnelen (5 Stück), Chili, Olivenöl, Knoblauch und Parmesan

Vegetarisch

Pasta mit Wirsinggemüse, geröstete Haselnüsse und Parmesan-Thymian-Sauce

In Olivenöl gebratene Schupfnudeln „Mediterrane Art“ mit Paprika, Zucchini, Pilzen, Zwiebeln und Basilikum-Pesto

Salate

Kleiner gemischter Salat der Saison

Großer Salat mit Ofenkartoffel & Sauerrahm

Großer Salat mit gebratenen Hähnchenstreifen *Großer*

Salat mit gratiniertem Ziegenkäse

Für Umbestellungen berechnen wir 1,50 Euro.

Wir bitten um Ihr Verständnis.

Fischgerichte

Matjes „Hausfrauen Art“, 2 Ender-Matjesfilets
dazu Bratkartoffeln und Salatbeilage

Fischcurry, gebratene Fischfilets in gelbem Curry,
mit Gemüse und Reis

Rotbarschfilet mit leckeren Bratkartoffeln,
Salat und hausgemachter Remoulade

(auf Wunsch auch mit Zwiebel-Senf-Kruste
„Strindbergh Art“ gratiniert +2,90 €)

Buntbarschfilet, „Nizza Art“ mit Zwiebeln, Tomaten,
Lauch, Knoblauch, Oliven und Champignons, dazu
Ofenkartoffel mit hausgemachtem Sauerrahm

Filet vom Nordsee-Wittling (Dorsch)
mit Wirsinggemüse mit Speck, Knoblauch und Thymian
dazu Salzkartoffeln und Meerrettichsauce

Fischteller „Alte Post“, drei Filets von Knurrhahn,
Nordseedorsch und Buntbarsch, auf geschmortem
Gurkengemüse, dazu Salzkartoffeln und Senfsauce

Für Umbestellungen berechnen wir 1,50 Euro.

Wir bitten um Ihr Verständnis.

Fleischgerichte

Schnitzel „Wiener Art“ vom Jungschweinerücken, paniert,
mit Pommes frites und Salatbeilage

(auf Wunsch auch als „Jäger Art“, Aufpreis +3,50€)

Cordon bleu vom Jungschweinrücken,
mit Metzgerschinken und Deichkäse gefüllt,
dazu Pommes frites und Salatbeilage

Hausgemachtes Labskaus

mit Spiegelei, Rote Bete, Gewürzgurke und einem
Matjesfilet

Geschnetzeltes von Rind und Schwein

„Budapester Art“ -leicht pikant- in einer Sauce von mit
Zwiebeln, Paprika und Tomaten dazu Kartoffelkroketten

Hüftsteak vom argentinischen Weiderind

„Holzfäller Art“ mit Champignons und Zwiebeln
dazu Kräuterbutter und Ofenkartoffel mit Sauerrahm

Filetsteak vom Angus Rind (ca. 250 gr. Rohgewicht)

vom Grill, auf mediterranem Gemüse, Pfefferrahmsauce
und Kartoffel-Pesto-Ecken

Für Umbestellungen berechnen wir 1,50 Euro.

Wir bitten um Ihr Verständnis.

FÜR unSere Kleinen

Gäste

Pfannkuchen mit Puderzucker

Pfannkuchen mit Kirschen

Pfannkuchen mit Apfelmus

*Kleines Schnitzel mit Pommes frites
und Salatbeilage*

*Gebratenes Fischfilet
mit Möhrengemüse und Kartoffelpüree*

Portion Pommes frites

Penne mit Tomatensauce

Milchreis

...mit Zucker und Zimt

...mit heißen Kirschen

Für Umbestellungen berechnen wir 1,50 Euro.

Wir bitten um Ihr Verständnis.

Desserts

Hausgemachtes
Sanddornparfait
im Marzipanmantel

Panna cotta
aus eigener Produktion,
mit Aromen von Zitrusfrüchten,
dazu Himbeer- oder Sanddornsoße

Crème brûlée

Milchreis
...mit Zucker und Zimt
...mit heißen Kirschen
...mit Insel-Sanddornsaft