

Suppen (soups)

Passierte Kartoffelcreme-Suppe mit Kräutern, pikant 8,20
potatoesoup 4 8 a g

Hokaido-Orangen-Kokosnuss-Cremesüppchen, pikant 8,90
ottis pumpkin-potatoe-coconut soup 8 a g i

Vorspeisen/Salate/Vegetarisch(starter/salads/veggi)

Bunte Blattsalate in hausgemachter Vinaigrette
mit Brot klein 6,90 /12,90
green garden salads in vinaigrette with bread 8 a i j

mit gebratenen Putenbruststreifen mit Honig-karamellisierten
Äpfeln, Tomaten, Champignons, Parmesan und Brot klein 13,90 /19,90
with fried slices of turkey, honey caramelized apples, tomatoes, mushrooms 4 8 a i g j

mit gebratenen Riesengarnelen „provenzal“, Tomaten, Mango,
Champignons, Kräutern, Parmesan und Brot klein 19,90 /26,90
with fried king prawns „provenzal“, tomatoes, mango, mushrooms, herbs, parmesan 4,8,b,d

Saisonales, gebratenes Gemüse mit Tomaten, Champignons, Oliven,
Maultaschenstreifen in Chili-Kräuter-Rahm, Salatbeilage 16,90
fried vegetables, tomatoes, mushrooms, olives, „maultaschen“ in sauce chili-herb 4 8 c j

Ottis vegetarische Bandnudeln mit Ziegenkäse, Tomaten, Champignons,
Gemüse, Erdbeeren in Honig-Orangen-Rahm, pikant,
Parmesan an Salatbeilage 16,90
vegetarien tagliatelle with goat cheese, vegetable, mushrooms, in sauce honey-orange 4 8 g

Fischspezialitäten (specials of fish)

Räucherlachs auf Reibekuchen mit hausgemachtem
Preißelbeer-Meerrettich-Dip an Salatbeilage 18,50
smoked salmon with potatoe cakes, cranberries-horseraddish-dip, salad garnish 8 c g i j

Matjesfilet „Schwedisch“ auf Honig-Senf-Soße mit Zwiebeln,
grüne Bohnen und Bratkartoffeln, Salatbeilage 18,50
marinated herring with honey-mustard sauce, green beans, fried potatoes and salad garnish 8 g j

Frisches Filet vom Zander in Ananas-Calvados-Rahm auf
Sauerkraut und Bratkartoffeln 24,90
fillet of fresh pike perch in sauce pineapple-calvados, sauerkraut, fried potatoes 2 4 8

Altdeutsche Spezialitäten (german specials cold dish)

Roastbeef ,mit hausgemachter Remouladensoße, Gewürzgurke und
Bratkartoffeln an Salatbeilage 18,50
roastbeef with sauce remoulade, salad garnish and fried potatoe 8,c,g,i j

Sauerfleisch trifft magere Sülztortelettes mit Gewürzgurke
hausgemachter Remouladensoße und Bratkartoffeln 18,50
jellied pork meets brawn tartelet with sauce remoulade, horseraddish and fried potatoes 8 c g i j

Traditionsgerichte (tradional dish)

Jungschweinshaxe mit knuspriger Speckschwarte
auf Sauerkraut und Bratkartoffeln 23,50
pork knuckle with a crispy bacon rind and sauerkraut, fried potatoes 8 i j

Ottis hausgerollte Rinderroulade in Rotweinsauce mit
frischem Gemüse und Bratkartoffeln 23,50
ottis beef roulade in red wine sauce with vegetables and fried potatoes 8 a i j

Tafelspitz im Meerrettichsahnesoße mit Bohnenbündchen
und Bratkartoffeln 23,50
prime boiled beef with sauce horseraddish, green beans and fried potatoes 8 a g i

Bio-Schweineschnitzel „Otti Batamog Art“ in Zwiebel-Palmenherzen-
Whisky-Rahm mit Gemüse und Bratkartoffeln 21,50
schnitzel in sauce onion-palm hearts-whisky, with vegetables and fried potatoes 4 8 a c g

Wiener Schnitzel vom Bio-Jungschweinfilet
mit Gemüse und Bratkartoffeln 24,90
filled of pork „vienna style“ with vegetables and fried potatoes a c

Medaillons von gebratenen Bio-Putenbrustfilets in Mandarinen-
Curry-Amaretto-Rahm mit Gemüse und Kartoffelrösti 21,50
fillet of turkey in sauce tangerines-curry-amaretto with vegetables, potatoe cakes 8 a c g

Für halbe Portionen berechnen wir 2,50 weniger !

**Bitte fragen Sie nach unseren Eis und
hausgemachten Dessertspezialitäten.**

Please ask for dessert

**Wir akzeptieren keine Kartenzahlung / we do not accept
credit cards !**