

Suppen (soups)

Passierte Kartoffelsuppe mit Kräutern, pikant 8,50
cream of potatoesoup 4 8 a g

Hokaido-Orangen-Kokosnuss-Cremesüppchen, pikant 9,50
pumpkin-orange-coconut soup 8 a g i

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

Bunte Blattsalate in hausgemachter Vinaigrette
mit Brot klein 7,90 /14,90
green garden salads in vinaigrette with bread 8 a i j

mit gebratenen Putenbruststreifen mit Honig-karamellisierten
Erdbeeren, Tomaten, Champignons, Parmesan und Brot klein 14,90 /19,90
with fried slices of turkey, honey caramelized strawberries, tomatoes, mushrooms 4 8 a i g j

mit gebratenen Riesengarnelen „provenzal“, Tomaten, Mango,
Champignons, Kräutern, Parmesan und Brot klein 20,90 /28,90
with fried king prawns „provenzal“, tomatoes, mango, mushrooms, herbs, parmesan 4,8,b,d

Saisonaes, gebratenes Gemüse mit Tomaten, Champignons,
Maultaschenstreifen in Chili-Kräuter-Rahm, Salatbeilage 18,50
fried vegetables, tomatoes, mushrooms, „maultaschen“ in sauce chili-herb 4 8 c j

Ottis vegetarische Bandnudeln mit Ziegenkäse, Tomaten, Champignons,
Gemüse, in Preiselbeer-Honig-Orangen-Rahm, pikant,
Parmesan an Salatbeilage 18,50
tagliatelle with goat cheese, vegetable, mushrooms, in sauce cranberries honey-orange 4 8 g

Fischspezialitäten (specials of fish)

Räucherlachs auf Reibekuchen mit hausgemachtem
P Preiselbeer-Meerrettich-Dip an Salatbeilage 19,50
smoked salmon with potatoe cakes, cranberries-horseradish-dip, salad garnish 8 c g i j

Matjesfilet „Schwedisch“ auf Honig-Senf-Soße mit Zwiebeln,
grüne Bohnen und Bratkartoffeln, Salatbeilage 19,50
marinated herring with honey-mustard sauce, green beans, fried potatoes and salad garnish 8 g j

Frisches Filet vom Zander in Mango-Honig-Calvados-Rahm mit
Gemüse und Bratkartoffeln 25,90
fillet of fresh pike perch in sauce mango-honey-calvados ,vegetables, fried potatoes 2 4 8

Altdeutsche Spezialitäten (german specials cold dish)

Roastbeef ,mit hausgemachter Remouladensoße, Gewürzgurke und
Bratkartoffeln an Salatbeilage 19,50

roastbeef with sauce remoulade, salad garnish and fried potatoe 8,c,g,i j

Hausgemachtes Sauerfleisch mit Zwiebeln, Gewürzgurke
Remouladensoße und Bratkartoffeln 19,50

jellied pork with sauce remoulade, onions and fried potatoes 8 c g i j

Traditionsgerichte (tradional dish)

Jungschweinshaxe mit knuspriger Speckschwarte
auf Sauerkraut und Bratkartoffeln 24,90

pork knuckle with a crispy bacon rind and sauerkraut, fried potatoes 8 i j

Ottis hausgerollte Rinderroulade in Rotweinsoße mit
Rotkohl und Bratkartoffeln 24,90

ottis beef roulade in red wine sauce with red cabbage and fried potatoes 8 a i j

Tafelspitz im Meerrettichsahnesoße mit Bohnenbündchen
und Bratkartoffeln 24,50

prime boiled beef with sauce horseraddish, green beans and fried potatoes 8 a g i

Bio-Schweineschnitzel in Champignon-Metaxa-Honig-
Rahm mit Gemüse und Bratkartoffeln 22,90

schnitzel in sauce mushroom-metaxa-honey, vegetables and fried potatoes 4 8 a c g

Wiener Schnitzel vom Bio-Jungschweinfilet
mit Gemüse und Bratkartoffeln 25,90

filled of pork „vienna style“ with vegetables and fried potatoes a c

Medaillons von gebratenen Bio-Putenbrustfilets in Ananas-
Curry-Cognac-Rahm mit Gemüse und Kartoffelrösti 22,50

fillet of turkey in sauce pineapple-curry-cognac,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 !**