

# Speisen

Sind Ihnen unsere normalen Portionen zu groß?


**Fragen Sie uns gerne nach kleineren Portionen.**

Bei vielen Gerichten bieten wir Ihnen auch gerne eine kleinere Portionen an.

## Vorspeisen – für den kleinen Appetit

<b>Achatschnecken</b>	8,00
mit feinen Gemüsegewürfen in Kräuterbutter, dazu frisches Brot	
<b>Matjesfilet auf Schwarzbrot</b>	9,00
mit Salatgarnitur	
<b>Vier Riesengarnelen</b>	15,50
mit feinen Gemüsestreifen in Knoblauch gebraten, dazu frisches Brot	
<b>Küstenteller</b>	22,00
frischer Räucherlachs mit Meerrettich, in Knoblauchöl gebratene Riesengarnele, Matjesfilet Hausfrauenart & marinierte Nordseekrabben, dazu frisches Brot mit Küstenbutter	
<b>Carpaccio vom Rind</b>	17,00
mit gehobeltem Parmesan	
<b>Schälchen Oliven &amp; frisches Brot</b>  <b>vegan</b>	6,00
<b>Käsegewürfel, Oliven &amp; frisches Brot</b> 	12,00
<b>Kleiner gemischter Salat*</b> 	6,50
mit Joghurtdressing oder Vinaigrette	
<b>Hummus Dip</b>  <b>vegan</b>	10,00
mit Gemüsesticks & frisches Brot	
<b>Kräuterbaguette</b> 	2,50
mit Kräuterbutter überbacken	
<b>Kräuterbaguette</b> 	3,00
mit Kräuterbutter & Käse überbacken	

Preise für Speisen & Getränke in €. Preise für Speisen inkl. der jeweils aktuellen MwSt.

 vegetarisch · Beratung sowie eine ausführliche Allergen-/ Zusatzstoffliste bekommen Sie auf Wunsch gern von unserem Servicepersonal.

## Löffelglück

<b>Tomatensuppe</b> 	8,00
mit Sahnehaube	
<b>Zwiebelsuppe „französische Art“</b> 	8,00
mit Käse überbacken	
<b>Feine Meerrettichgemüsesuppe</b>	8,00
mit Roastbeefstreifen	
<b>Fischsuppe „Heiligenhafener Art“</b>	9,00
mit frischem Gemüse	

## Glücklich Grün

<b>Kleiner gemischter Salat*</b> 	6,50
mit Joghurtdressing oder Vinaigrette	
<b>Großer gemischter Salat*</b> 	11,00
Variieren Sie den Salat mit ...	
... Thunfisch	16,00
... vier Riesengarnelen	21,00
... Räucherlachs	19,00
... in Curry gebratenen Hähnchenstreifen & frischen Früchten	18,00
... Rinderstreifen & Champignons	21,00
... gebratenem Gemüse & Oliven (Knoblauch)	16,00

\* Salatgarnitur mit Radieschensprossen

## Fleischlos glücklich

<b>Chili sin Carne</b>  <b>vegan</b>	11,00
mit Soja-Hack, Jalapeños & Tortilla-Chips	
<b>Gemüse-Grilletta</b>  <b>vegan</b>	13,50
mit hausgemachtem Thai-Chili-Dip, Pommes oder Bratkartoffeln & Salatbeilage	
<b>Fisch vom Feld</b>  <b>vegan</b>	16,00
mit hausgemachter Aioli, Pommes oder Bratkartoffeln & Salatbeilage	
<b>Frikadelle</b>  <b>vegan</b>	16,00
mit hausgemachtem Thai-Chili-Dip, Pommes oder Bratkartoffeln & Salatbeilage	
<b>Knödelei</b> 	17,00
Dreierlei Semmelknödel (Tomaten, Käse & Spinat) mit Salatbeilage und einer Sauce nach Wahl (Champignon-, Pfeffer-, Senf-, Tomatensauce oder Hollandaise)	
<b>Vegetarischer Gemüseeintopf</b>  <b>vegan</b>	13,00
mit Knoblauch & Oliven, dazu Kräuterbaguette	
<b>Frische hausgemachte Bratkartoffeln</b>	8,00
mit 3 Spiegeleiern <i>auf Wunsch auch vegetarisch</i>	

Bitte wählen Sie zu Ihrem Salat zwischen unseren **hausgemachten Dressings Joghurt oder Vinaigrette**. Oder kreieren Sie Ihr eigenes Dressing mit **Ölen & Essigen der Demeter-Ölmühle Solling**. Alle großen Salate werden mit **ofenwarmem Kräuterbaguette** serviert.

## Frisch vom Grill – Rind, Schwein & Lamm

## Leckereien aus Ostholstein

Zu unseren Grillgerichten und den Leckereien aus Ostholstein reichen wir wahlweise unsere **hausgemachten, frischen Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln** oder **leckere Pommes Frites**.

<b>Steakteller, ca. 220g</b>	<b>25,00</b>
3 kleine Rindersteaks mit Thai-Chili-Sauce	
<b>Rumpsteak, ca. 250g</b>	<b>29,00</b>
mit hausgemachter Kräuterbutter	
<b>Rumpsteak, ca. 250g</b>	<b>32,00</b>
mit hausgemachter Kräuterbutter, geschmorten Zwiebeln & Champignons	
<b>Grillplatte</b>	<b>31,00</b>
Rumpsteak, Schweinefilet & Lammsteak auf Champignonsauce	
<b>Lammhüftsteaks, ca. 220g</b>	<b>29,00</b>
mit hausgemachter Kräuterbutter & Spinat	

**Wie dürfen wir Ihnen Ihr Steak servieren?**  
Rare, Medium oder Well done?

<b>Schweinemedallions</b>	<b>28,00</b>
mit frischen Champignons auf Pfeffersauce	
<b>Hackbällchen (Rind &amp; Schwein)</b>	<b>16,00</b>
auf Pfeffersauce	

<b>Hausgemachtes Sauerfleisch</b>	<b>18,00</b>
mit Remouladensauce	
<b>„Bratkartoffelverhältnis“</b>	<b>23,00</b>
Roastbeef, Matjes, Sauerfleisch, mit Remouladensauce	
<b>„ANNO“-Roastbeef</b>	<b>22,00</b>
rosa gebraten, mit Remouladensauce	
<b>Hinterhaxe vom Deichwiesenlamm</b>	<b>26,00</b>
in Gemüse-Rosmarinsauce geschmort	
<b>Schweineschnitzel, ca. 300g</b>	<b>17,00</b>
paniert, mit Limonenbutter	
<b>Hähnchenschnitzel, ca. 200g</b>	<b>15,00</b>
paniert, mit Limonenbutter	

### Fehlt noch das gewisse **Extra?**

<b>Kräuterbaguette</b>	<b>2,50</b>	<b>Geschmorte Zwiebeln</b>	
<b>Kräuterbaguette</b> mit Käse überbacken	<b>3,00</b>	<b>und/oder Champignons</b>	<b>4,00</b>
<b>Gemüse-Mix</b>	<b>4,00</b>	<b>Champignon-, Pfeffer-,</b>	<b>3,00</b>
<b>Spinat</b>	<b>4,00</b>	<b>Tomaten- oder Senfsauce</b>	
<b>Zwei Spiegeleier</b>	<b>4,00</b>	<b>Hollandaise</b>	<b>3,00</b>

## Einfach nordisch – Fischgerichte

**Matjesfilet** (3 Stück) – „Hausfrauenart“ 17,00  
mit Apfel-Zwiebelsauce

**Rotbarschfilet** 23,00  
gebraten, auf Senfsauce

**Dorschfilet** (Kabeljau) 25,00  
auf Blattspinat mit Limonenbutter

**Fischer-Omelett** 27,00  
mit Seelachswürfeln und Bratkartoffeln  
gefüllt, Nordseekrabben, an Senfsauce

**Fischfiletplatte „ANNO 1800“** 29,00  
mit verschiedenen, gebratenen Fischfilets  
auf einem Sud aus Gemüse & Knoblauch

**Nordische Scholle, ca. 500g**  
... mit Speckwürfeln 26,00  
... mit Nordseekrabben 31,00

Zu den Fischgerichten reichen wir als Beilage  
**hausgemachte, frische Bratkartoffeln  
mit Speck & Zwiebeln.**

**Neuseeländische Grünschalmuscheln** 15,00  
mit Knoblauchgemüse &  
Käse überbacken, dazu frisches Brot

## Für unsere Lütten

**Pommes Frites**  3,50

**Backfischstäbchen** 7,00

**Kleines paniertes Schweineschnitzel** 8,00

**Nürnberger Bratwürstchen** 7,00

**Hackbällchen** (Rind & Schwein) 7,00  
mit Tomatensauce

Alle Kindergerichte wahlweise mit unseren  
**hausgemachten, frischen Bratkartoffeln  
mit Speck & Zwiebeln** oder **Pommes Frites.**

## Süß & lecker

**Zwei Kugeln Bourbon-Vanilleeis** 7,00  
mit heißen Kirschen & Sahne

**Holsteinische „Rote Grütze“** 8,00  
mit Eierlikör oder Sahne

**Applecrumble** 7,50  
mit 1 Kugel Bourbon-Vanilleeis

**Traiteur de Paris** 7,50  
Schokotörtchen mit flüssigem Kern  
und mit 1 Kugel Bourbon-Vanilleeis

**Kalter Hund** 7,50  
mit 1 Kugel Bourbon-Vanilleeis  
– unser Klassiker aus den 70ern –  
(enthält geringe Mengen Alkohol)

**Warmer Milchreis** 5,50  
mit Zimt & Zucker