

Vorspeisen / Appetizers

<i>Baguette mit Aioli</i> <i>Baguette with garlic cream</i>	€ 3,90
<i>Portion Oliven</i> <i>Portion of olives</i>	€ 3,90
<i>Warmer Ziegen- Frischkäse</i> <i>mit Honig und Pinienkernen</i> <i>Warm goat cream cheese</i> <i>with honey and pine nuts</i>	€ 4,90
<i>Kleiner gemischter Salat</i> <i>Small mixed salad</i>	€ 5,00
<i>Gebratene Champignons mit Aioli</i> <i>Fried mushrooms with garlic cream</i>	€ 5,90
<i>Antipastiteller</i> <i>versch. Antipasti dazu Baguette</i> <i>Antipasti various antipasti with baguette</i>	€ 6,90
<i>5 Garnelen in Knoblauch-Olivenöl,</i> <i>auf Wunsch scharf</i> <i>5 shrimps in garlic olive oil,</i> <i>Spicy or mild!</i>	€ 10,90

Suppen/soups

Ovelgöner Hochzeitssuppe € 5,50
Ovelgöner wedding soup (very traditional)

*Tomatensuppe mit frischem Basilikum
und Sahnehaube* € 4,90
Tomato soup with fresh basil and cream topping

Großer gemischter Salat/ Big mixed salad...

... mit Feta und Oliven € 11,90
... with Feta and olives

... mit Hähnchenbrust € 13,90
... with chicken breast

... mit Garnelen in Knoblauch-Olivenöl € 18,90
... with shrimps in garlic olive oil

*Zu den Salaten reichen wir
Dressing nach Art des Hauses und Baguette.
To the salads we offer dressing according to type of house and
baguette.*

Vegetarisch/vegetarian

<i>Bunte Bandnudeln mit Champignonrahmsauce, Rucola und Grana Padano</i>	€ 10,90
<i>Colorful ribbon noodles with creamy mushroom sauce, Rocket and Grana Padano</i>	
<i>Kartoffel- Broccoli- Auflauf mit Käse überbacken</i>	€ 10,90
<i>Potato broccoli casserole with cheese</i>	
<i>Spaghetti in fruchtiger Tomatensauce mit mediterranem Grillgemüse</i>	€ 10,90
<i>Spaghetti in fruity tomato sauce with Mediterranean grilled vegetables</i>	

Ofenkartoffeln/ baked potatoes

<i>Ofenkartoffel gefüllt mit Sour creme</i>	
<i>Baked potato filled with sour cream</i>	
<i>... mit gemischtem Salat</i>	€ 8,90
<i>... with mixed salad</i>	
<i>...mit Kräuterchampignons</i>	€ 9,90
<i>... with herb mushrooms</i>	
<i>...mit gegrillter Hähnchenbrust</i>	€ 11,90
<i>... with grilled chicken breast</i>	

Burgerkarte/ Burger menu

Vegetarischer Burger

*gegrillte Zucchini, Paprika und Aubergine,
mit Sour creme und Salat*

€ 10,90

Vegetarian burger

*grilled zucchini, peppers and aubergine,
with sour cream and salad*

Hähnchen Burger

*frisch gegrillte Hähnchenbrust, mit fruchtig- scharfer Sauce,
Zwiebeln, Pfirsichspalten und Salat*

€ 11,90

Chicken burger

*freshly grilled chicken breast, with fruity-hot sauce, onions, peach slices
and salad*

Wildburger (Hirsch)

*200 gr. mit Cranberry- Preiselbeersauce und
Balsamico- Zwiebeln im Broiche Brötchen*

€ 12,90

Wildburger (deer)

*200 gr. With cranberry and lingonberry sauce and
Balsamic onions in a broiche bun*

Hamburger aus 100 % Rindfleisch (aus eigener Zucht der Familie
Diercks)

*200 gr. Rindfleisch mit Bacon, Käse, Zwiebeln, Salat
und Barbecuesauce im „Chilli-Bun“*

€ 14,90

Beef Burger (homebred cattle)

*200 gr. Beef with bacon, cheese, onions, salad
and barbecue sauce*

*wahlweise dazu Pommes frites oder Potato Wedges
served with french fries or potato wedges*

Fischgerichte/ fish food

2 Bratheringe mit Bratkartoffeln € 10,90
2 fried herring with fried potatoes

3 Räuchermatjesfilets
mit Sauce nach Hausfrauenart und Bratkartoffeln € 14,90
3 Räuchermatjesfilet with home- style sauce and fried potatoes

Pannfisch auf Senfsauce mit Bratkartoffeln
und Salatteller € 15,90
Pannfish on mustard sauce with fried potatoes and salad

Scholle " Finkenwerder Art "mit Salzkartoffeln
und Salatteller € 16,90
Plaice „ Finkenwerder Art “ with boiled potatoes and Salad

Zanderfilet auf Bandnudeln mit Zitronenbuttersauce €18,90
Pikeperch fillet on ribbon pasta with lemon butter sauce

Spaghetti mit Garnelen in Knoblauchöl € 19,90
Auf Wunsch scharf
Spaghetti with shrimp in garlic oil, spicy or mild

Hausmannskost/ Home cooking

Hausgemachtes Sauerfleisch mit Remouladensauce
und Bratkartoffeln € 13,90
Homemade sour meat with sauce tartar
and fried potatoes

Roastbeef mit Remouladensauce
und Bratkartoffeln € 17,90
Roast beef with sauce tartar
and fried potatoes

Fleischgerichte/meat dishes

*Hähnchenbrust auf fruchtiger Currysauce
Mit Pfirsichspalten und Reis € 13,90
Chicken breast on a fruity curry sauce
with peach slices and rice*

*Schnitzel "Jäger Art" mit Champignonrahmsauce
und Kroketten € 13,90
Schnitzel „Jäger Art“ with mushroom cream sauce
and potato croquettes*

*Schnitzel "Zigeuner Art" mit Pommes frites € 13,90
Schnitzel with spicy tomato sauce, vegetables and french fries*

*Geschnetzeltes vom Schweinefilet mit frischen
Champignons und Zwiebeln, dazu Kroketten € 15,90
Sliced pork fillet with fresh mushrooms and onions,
served with potato croquettes*

*Grillteller "Moin Moin"
3 kl. Steaks vom Schwein, Hähnchen und Rind,
dazu Steaksauce und Bratkartoffeln € 18,90
3 small Steaks of pork, chicken and beef,
served with steak sauce and fried potatoes*

*Rib- Eye- Steak mit Bratkartoffeln und gem. Salat
250 gramm € 24,90
Rib eye steak with fried potatoes and mixed salad*

Für unsere kleinen Gäste/ for our little guests

Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise € 3,90
French fries with ketchup or mayonnaise

3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus € 4,90
3 potato pancakes with applesauce

3 Fischstäbchen mit Pommes frites € 5,90
3 fish fingers with french fries

Chicken Nuggets mit Pommes frites € 7,90
Chicken nuggets with french fries

Junior Schnitzel kleines paniertes Schnitzel
mit Pommes frites € 8,90
Small breaded schnitzel with french fries

Alle Kindergerichte wahlweise mit Ketchup oder Mayonnaise!!!
All children's dishes either with ketchup or mayonnaise !!!



Desserts

<i>Rote Grütze mit Sahne</i> <i>Red fruit jelly with cream</i>	€ 5,00
<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i> <i>Mixed ice cream with cream</i>	€ 5,00
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</i> <i>Vanilla ice cream with hot raspberries</i>	€ 5,00
<i>Walnusseis mit Zimtzwetschgen und Sahne</i> <i>Walnut ice cream with cinnamon plum and cream</i>	€ 6,00
<i>1 Kugel Eis (Vanille, Erdbeere, Schokolade oder Walnuss)</i> <i>1 scoop of ice cream (vanilla, strawberry, chocolate or walnut)</i>	€ 1,50

Heißgetränke

<i>Tasse Kaffee/ Tee</i>	€ 2,00
<i>Kännchen Kaffee/ Tee</i>	€ 3,80
<i>Espresso</i>	€ 2,00
<i>Doppelt</i>	€ 3,80
<i>Cappuccino</i>	€ 3,00
<i>Milchkaffee</i>	€ 3,00
<i>Latte Macchiato</i>	€ 3,50
<i>Becher Kakao mit Sahne</i>	€ 3,20

Getränkekarte

Alkoholfrei

	<i>0,3l</i>	<i>0,5l</i>
<i>Coca Cola</i>	2,80 €	3,90 €
<i>Coca Cola light</i>	2,80 €	3,90 €
<i>Orangenlimonade</i>	2,80 €	3,90 €
<i>Zitronenlimonade</i>	2,80 €	3,90 €
<i>Spezi</i>	2,80 €	3,90 €
<i>Fruchtschorle</i>	3,00 €	4,30 €
<i>Gerolsteiner Mineralwasser medium oder still</i>		
	<i>0,25l</i>	2,40 €
	<i>0,75l</i>	5,50 €
<i>Tonic / Bitterlemon/ Ginger Ale</i>	<i>0,2 l</i>	2,90 €
<i>Apfel-, Kirsch-, Orangen-, Rhababer- Bananen-, Maracuja-, Tomatensaft</i>	<i>0,2 l</i>	2,90 €

Biere

	<i>0,3l</i>	<i>0,5l</i>
<i>Bitburger</i>	3,10 €	4,20 €
<i>König Pilsener</i>	3,10 €	4,20 €
<i>Alster</i>	3,10 €	4,20 €
<i>Köstritzer schwarz</i>	3,50 €	4,90 €
<i>Hefeweizen Benediktiner</i>		
<i>(hell, dunkel, alkoholfrei)</i>		4,20 €
<i>Malzbier</i>	<i>0,33l</i>	2,90 €
<i>Bitburger alkoholfrei</i>	<i>0,33l</i>	2,90 €
<i>Bitburger Alster alkoholfrei</i>	<i>0,33l</i>	2,90 €
<i>Jever (Flasche)</i>	<i>0,33l</i>	3,00 €

Weinkarte

Weißweine

Grauburgunder Nahe
Privatkellerei St. Antonius
trocken, würzig, fruchtig
Deutscher Qualitätswein
0,2 l € 4,20
0,75 l € 15,00

Riesling Pfalz
Weingut Heinz Pfaffmann
halbtrocken, fruchtig
Deutscher Qualitätswein
0,2 l € 4,20
1 l € 21,00

Roséweine

Dornfelder Rosè Nahe
Privatkellerei St. Antonius
trocken
Deutscher Qualitätswein
0,2 l € 4,20
0,7 l € 15,00

Dornfelder Rosé Nahe
Privatkellerei St. Antonius
lieblich
Deutscher Qualitätswein
0,2 l € 4,20
0,75 l € 15,00

Rotweine

Merlot Pfalz
Weingut Heinz Pfaffmann
trocken
Deutscher Qualitätswein
0,2 l € 4,20
0,7 l € 15,00

Dornfelder Pfalz
Weingut Heinz Pfaffmann
halbtrocken
Deutscher Qualitätswein
0,2 l € 4,40
0,7 l € 17,00

Spirituosen

Aperitifs

<i>Sherry</i>	4,20 €
<i>Martini</i>	4,20 €

Obstwässer 2cl:

<i>Poire Williams</i>	2,60 €
<i>Kirschwasser</i>	2,60 €
<i>Himbeergeist</i>	2,60 €
<i>Obstler</i>	2,60 €

Whisky 2cl:

<i>Ballentines</i>	2,60 €
<i>Jim Beam</i>	2,60 €

Bitter/Halbbitter 2cl:

<i>Jägermeister</i>	2,60 €
<i>Ramazotti</i>	2,60 €
<i>Fernet Branca</i>	2,60 €

Liqueur 2cl:

<i>Baileys</i>	2,60 €
<i>Roter Genever</i>	2,20 €

Spirituosen 2cl:

<i>Korn</i>	2,20 €	<i>Ouzo</i>	2,60 €
<i>Kümmel</i>	2,20 €	<i>Springer Urvater</i>	2,60 €
<i>Hansen Rum</i>	2,60 €	<i>Jubiläums Aquavit</i>	2,60 €
<i>Grappa</i>	2,60 €	<i>Linie Aquavit</i>	2,60 €
<i>Bacardi Rum</i>	2,60 €	<i>Malteser</i>	2,60 €
<i>Wodka</i>	2,60 €	<i>Sambuca</i>	2,60 €
<i>Pernod</i>	2,60 €	<i>Gin</i>	2,60 €
<i>Calvados</i>	2,60 €	<i>Grand Marnier</i>	3,80 €

Longdrink 4,90 €

Alle Preise verstehen sich inkl. 19 % Mehrwertsteuer und Bedienung.