

Vorspeisen / Appetizers

Gebratene Champignons mit Aioli € 6,90
Fried mushrooms with garlic cream

Kleiner gemischter Salat € 5,50
Small mixed salad

Baguette mit Aioli € 4,90
Baguette with garlic cream

Suppen/ Soups

Ovelgöner Hochzeitssuppe € 5,90
Ovelgöner wedding soup (very traditional)

*Kartoffelsüppchen mit Sahnehaube
und Lauchzwiebeln* € 4,90
Potato soup with cream topping and spring onions

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

Wildgerichte/ Game dishes

Hirschgulasch mit Waldpilzen und Butterspätzle € 22,90
Venison goulash with wild mushrooms and butter spaetzle

Hirschbraten mit Rotkohl und Kroketten € 22,90
Roast venison with red cabbage and potato croquettes

Großer gemischter Salat/Big mixed salad ...

... mit Hähnchenbrust € 15,90
... with chicken breast

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

*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

Kartoffel- Brokkoli- Auflauf mit Käse überbacken € 11,90
Potato broccoli casserole gratinated with cheese

Spaghetti in fruchtiger Tomatensauce
mit mediterranem Grillgemüse € 11,90
Spaghetti in fruity tomato sauce
with Mediterranean grilled vegetables

Antipastiteller versch. Antipasti, dazu Baguette € 7,90
Various antipasti and baguette

Burgerkarte/ Burger menu

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

180 gr. Rindfleisch mit Bacon, Käse, Zwiebeln, Salat und Barbecuesauce im „Chilli-Bun“ € 16,90

Beef Burger (homebred cattle)

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

Wildburger (Hirsch)

180 gr. mit Cranberry- Preiselbeersauce und Balsamico- Zwiebeln im Brioche Brötchen € 14,90

Wildburger (deer)

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

Hähnchen Burger

frisch gegrillte Hähnchenbrust, mit fruchtig- scharfer Sauce, Zwiebeln, Pfirsichspalten und Salat € 13,90

Chicken burger

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

Vegetarischer Burger

gegrillte Zucchini, Paprika und Aubergine, mit Sour creme und Salat € 11,90

Vegetarian burger

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

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

Fischgerichte/ fish food

*Scholle " Finkenwerder Art " mit Salzkartoffeln
und Salatteller* € 18,90

*Plaice "Finkenwerder Art" with boiled potatoes
and salad*

*Pannfisch auf Senfsauce mit Bratkartoffeln
und Salatteller* € 16,90

*Pannfisch on mustard sauce with fried potatoes
and salad*

*3 Räuchermatjesfilets mit Sauce nach Hausfrauenart und
Bratkartoffeln* € 15,90

3 Räuchermatjesfilets with home-style sauce and fried potatoes

2 Bratheringe mit Bratkartoffeln € 12,90

2 fried herring with fried potatoes

Hausmannskost/ Home cooking

*Roastbeef mit Remouladensauce und
Bratkartoffeln* € 18,90

*Roast beef with tartar sauce and
fried potatoes*

*Kalte Fleischplatte
mit Roastbeef, Kasseler, und hausgemachter Sülze, mit
Bratkartoffeln und Remoladensauce* € 17,90

Cold meat platter

*With roast beef, Kasseler and homemade aspic, with fried potatoes and
remolade sauce*

*Hausgemachtes Sauerfleisch oder Sülze mit
Remouladensauce und Bratkartoffeln* € 13,90

*Homemade sour meat with tartar sauce
and fried potatoes*

Fleischgerichte/ Meat food

*220 gr. Rumpsteak (aus eigener Zucht)
mit Zwiebeln und Champignons, Kräuterbutter
und Bratkartoffeln* € 29,90

*220 g rump steak (homebred cattle)
with onions and mushrooms, herb butter
and fried potatoes*

Rinderroulade mit Rotkohl und Kartoffelklößen € 18,90
Beef rouladen with red cabbage and potato dumplings

Gulasch vom Rind mit Butterspätzle € 17,90
Beef goulash with butter spaetzle

Schnitzel "Zigeuner Art" mit Pommes frites € 15,90
Schnitzel with spicy tomato sauce, vegetables and french fries

*Schnitzel "Jäger Art" mit Champignonrahmsauce
und Kroketten* € 15,90
*Schnitzel "Jäger Art" with mushroom cream sauce
and potato croquettes*

*Hähnchenbrust auf fruchtiger Currysauce
Mit Pfirsichspalten und Reis* € 15,90
*Chicken breast on a fruity curry sauce
With peach slices and rice*

*Schweinenackenbraten mit Butterbohnen und
Salzkartoffeln* € 13,90
Roast pork shoulder with butter beans and boiled potatoes

*Labskaus mit Spiegelei, Rote Bete, Matjes
und Gewürzgurke* € 14,90
*Labskaus with fried egg, beetroot, matjes
and gherkin*

Für unsere kleinen Gäste/ for our little guests

<i>Kleines Juniorschnitzel mit Pommes frites Small breaded schnitzel with french fries</i>	<i>€ 9,90</i>
<i>Kalbfeischbolognese mit Nudeln Veal bolognese with pasta</i>	<i>€ 8,90</i>
<i>Chicken Nuggets mit Pommes frites Chicken nuggets with french fries</i>	<i>€ 7,90</i>
<i>3 Fischstäbchen mit Pommes frites 3 fish fingers with french fries</i>	<i>€ 5,90</i>
<i>3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus 3 potato pancakes with applesauce</i>	<i>€ 4,90</i>
<i>Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise French fries with ketchup or mayonnaise</i>	<i>€ 3,90</i>



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>	€ 2,20
<i>Kännchen Kaffee/ Tee</i>	€ 4,00
<i>Espresso</i>	€ 2,00
<i>Doppelt</i>	€ 3,80
<i>Cappuccino</i>	€ 3,20
<i>Milchkaffee</i>	€ 3,20
<i>Latte Macchiato</i>	€ 3,80
<i>Becher Kakao mit Sahne</i>	€ 3,50

Getränkekarte

Alkoholfrei

	<i>0,3l</i>	<i>0,5l</i>
<i>Coca Cola</i>	<i>3,00 €</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Coca Cola zero</i>	<i>3,00 €</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Orangenlimonade</i>	<i>3,00 €</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Zitronenlimonade</i>	<i>3,00 €</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Spezi</i>	<i>3,00 €</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Fruchtschorle</i>	<i>3,20 €</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Gerolsteiner Mineralwasser medium oder still</i>		
	<i>0,25l</i>	<i>2,40 €</i>
	<i>0,75l</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Tonic / Bitterlemon/ Ginger Ale</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Apfel-,Kirsch-, Orangen-, Rhababer- Bananen-, Maracuja-,Tomatensaft</i>	<i>0,2 l</i>	<i>3,00 €</i>

Biere

	<i>0,3l</i>	<i>0,5l</i>
<i>Bitburger</i>	<i>3,30 €</i>	<i>4,50 €</i>
<i>König Pilsener</i>	<i>3,30 €</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Alster</i>	<i>3,30 €</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Köstritzer schwarz</i>	<i>3,90 €</i>	<i>5,20 €</i>
<i>Hefeweizen Benediktiner</i>		
<i>(hell, dunkel, alkfrei)</i>		<i>4,50 €</i>
<i>Malzbier</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Bitburger alkoholfrei</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Königpilsener (Flasche)</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,00 €</i>

Weinkarte

Weißweine

Grauburgunder

*Guldentaler Sonnenberg
trocken, würzig, fruchtig
Deutscher Qualitätswein*

0,2 l € 4,90

0,75 l € 17,00

Riesling Pfalz

*Weingut Heinz Pfaffmann
halbtrocken, fruchtig
Deutscher Qualitätswein*

0,2 l € 4,90

0,7 l € 17,00

Roséweine

Dornfelder Rosè Nahe

*Privatkellerei St. Antonius
trocken*

Deutscher Qualitätswein

0,2 l € 4,90

0,7 l € 17,00

Dornfelder Rosé Nahe

*Privatkellerei St. Antonius
lieblich*

Deutscher Qualitätswein

0,2 l € 4,90

0,75 l € 17,00

Rotweine

Merlot Pfalz

*Weingut Heinz Pfaffmann
trocken*

Deutscher Qualitätswein

0,2 l € 4,90

0,7 l € 17,00

Dornfelder Pfalz

*Weingut Heinz Pfaffmann
halbtrocken*

Deutscher Qualitätswein

0,2 l € 4,90

0,7 l € 17,00

Weinschorle 0,2 ltr. € 4,20

Aperol Spritz 0,2 ltr. € 5,90

Lille/ Wildberry 0,2 ltr. € 5,90

Gl. Prosecco 0,1 ltr. € 2,90

Fl. Prosecco 0,75 ltr. € 17,00

Spirituosen

Aperitifs

Sherry	4,90 €
Martini	4,90 €
Campari	4,90 €

Obstwasser 2cl:

Poire Williams	2,90 €
Kirschwasser	2,90 €
Himbeergeist	2,90 €
Obstler	2,90 €

Bitter/Halbbitter 2cl:

Jägermeister	2,90 €
Ramazotti	2,90 €
Fernet Branca	2,90 €
Averna	2,90 €

Spirituosen 2cl:

Korn	2,40 €
Kümmel	2,40 €
Jubiläums Aquavit	2,90 €
Linie Aquavit	2,90 €
Malteser	2,90 €
Sambuca	2,90 €
Gin	2,90 €
Grand Marnier	3,80 €

Ovelgöner Obstschnaps

Herbstprinz

Glas 2 cl	2,90 €
Flasche 0,35 ltr.	25,00 €

Whisky 2cl:

Ballentines	2,90 €
Jim Beam	2,90 €

Liqueur 2cl:

Baileys	2,90 €
Saure Kirsche	2,40 €
Saurer Apfel	2,40 €

Ouzo	2,90 €
Springer Urvater	2,90 €
Grappa	2,90 €
Bacardi Rum	2,90 €
Wodka	2,90 €
Pernod	2,90 €
Calvados	2,90 €

Longdrink 5,90 €

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