

## **Vorspeisen / Appetizers**

*5 Garnelen in Knoblauch-Olivenöl,  
auf Wunsch scharf dazu Baguette* € 13,90  
*5 shrimps in garlic olive oil,  
Spicy or mild!with baguette*

*Tomate/ Mozzarella mit Basilikumpesto  
dazu Baguette* € 7,90  
*Tomato/ mozzarella with basil pesto  
with baguette*

*Antipastiteller*  
*versch. Antipasti dazu Baguette* € 7,90  
*Antipasti various antipasti with baguette*

*Gebratene Champignons mit Baguette und Aioli* € 6,90  
*Fried mushrooms with baguette and garlic cream*

*Warmer Ziegen- Frischkäse  
mit Honig und Pinienkernen und Baguette* € 5,90  
*Warm goat cream cheese  
with honey and pine nuts and baguette*

*Kleiner gemischter Salat* € 5,90  
*Small mixed salad*

*Baguette mit Aioli* € 4,90  
*Baguette with garlic cream*

## **Suppen/soups**

*Ovelgöner Hochzeitssuppe* € 6,00  
*Ovelgöner wedding soup ( very traditional )*

*Tomatensuppe mit frischem Basilikum  
und Sahnehaube* € 5,00  
*Tomato soup with fresh basil and cream topping*

*Kartoffelsuppe mit Lauchzwiebeln  
und Sahnehaube* € 5,00  
*Potato soup with cream topping and spring onions*

## **Großer gemischter Salat/ Big mixed salad...**

*... mit Garnelen in Knoblauch-Olivenöl* € 21,90  
*... with shrimps in garlic olive oil*

*... mit Hähnchenbrust* € 16,90  
*... with chicken breast*

*... mit Feta und Oliven* € 13,90  
*... 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

*Hausgemachte Gnocchi mit Spinat- Gorgonzolasauce € 14,90*  
*Homemade gnocchi with spinach gorgonzola sauce*

*Tortellini mit Käsesahnesauce € 12,90*  
*Tortellini with cream cheese sauce*

*Bunte Bandnudeln mit Champignonrahmsauce,  
Rucola und Grana Padano € 12,90*  
*Colorful ribbon noodles with creamy mushroom sauce,  
Rocket and Grana Padano*

*Spaghetti in fruchtiger Tomatensauce  
mit mediterranem Grillgemüse € 12,90*  
*Spaghetti in fruity tomato sauce  
with Mediterranean grilled vegetables*

## Ofenkartoffeln/ baked potatoes

*Ofenkartoffel gefüllt mit Sour creme*  
*Baked potato filled with sour cream*

*...mit Pulled Pork & BBQ € 14,90*  
*...with pulled pork & BBQ*

*... mit Chorizo und Paprika € 14,90*  
*... with Chorizo and peppers*

*...mit gegrillter Hähnchenbrust € 13,90*  
*... with grilled chicken breast*

*...mit Kräuterchampignons € 12,90*  
*... with herb mushrooms*

*... mit gemischtem Salat € 9,90*  
*... with mixed salad*



## Burgerkarte



Unsere Burger- Patties sind zu 100 % Rindfleisch aus unserem landwirtschaftlichen Betrieb in Buchholz/ Vaensen. Wir züchten und halten Galloways ganzjährig in Weidehaltung.

Unsere Burgerbuns stammen frisch aus der Bäckerei Backsau in Buxtehude und sind echte Handwerkskunst, das schmeckt man auch.

Und bei allen Zutaten halten wir unser 80/80- Versprechen.

Unsere Burgerkarte ist von der @hamburg\_grill\_authority zertifiziert

- „Der Klassiker“** **16,90 €**  
Rinder- Pattie „ Bacon Cheese Burger“ mit Bacon, Käse, Zwiebeln, Salat und BBQ- Sauce
- „ Der Torero“** **16,90 €**  
Rinder- Pattie mit einem Relish aus Chorizo und Paprika ,Salat, mittelreifen Gruyere dazu Chilimayonaise
- „ Scharfes Hühnchen“** **14,90 €**  
Ausgebeinte Hühnerkeule aus der Region, saftig zart auf der Haut gebraten, präsentiert auf einem „Cremefraiche- Wasabi Aufstrich“ sowie Feldsalat und Tomate
- „ Knuspriges Hühnchen“** **14,90 €**  
Hausgemachte Pattie aus regionalem Geflügel, knusprig paniert, serviert auf einer hausgemachten Senf- Remoulade und Salat
- „ Der Fischer“** **14,90 €**  
Leckeres Norddeutsches Fischfilet, frisch gebraten, auf Salat und frischer hausgemachter Dill- Senfremoulade
- Schweinerei nach Art des Hauses** **14,90 €**  
Pulled Pork aus regionalem Schweinefleisch mit dem unverwechselbarem BBQ- Geschmack,  
Coleslaw und einer leicht rauchigen BBQ- Sauce
- Veggieburger auch Vegan erhältlich** **12,90 €**  
Gegrillte Zucchini, Paprika und Aubergine auf Salat mit Burgersauce und einer feinen Quark-Kräutercreme

Zu den Burgern servieren wir wahlweise Pommes Frites oder Potato Wedges

## **Fischgerichte/ fish food**

*Zanderfilet mit Zitronenbuttersauce auf Bandnudeln* € 19,90  
*Pikeperch fillet with lemon butter sauce on ribbon pasta*

*Scholle " Finkenwerder Art "mit Salzkartoffeln  
und Salatteller* € 19,90  
*Plaice „ Finkenwerder Art “ with boiled potatoes and Salad*

*Pannfisch auf Senfsauce mit Bratkartoffeln  
und Salatteller* € 18,90  
*Pannfish on mustard sauce with fried potatoes and salad*

*3 Räuchermatjesfilets  
mit Sauce nach Hausfrauenart und Bratkartoffeln* € 16,90  
*3 Räuchermatjesfilet with home- style sauce and fried potatoes*

*2 eingelegte Bratheringe mit Bratkartoffeln* € 12,90  
*2 fried herring with fried potatoes*

## **Hausmannskost/ Home cooking**

*Roastbeef mit Remouladensauce  
und Bratkartoffeln* € 19,90  
*Roast beef with sauce tartar  
and fried potatoes*

*Kalte Fleischplatte  
mit Roastbeef, Kasseler, und hausgemachter Sülze,  
Remoladensauce und Bratkartoffeln* € 18,90  
*Cold meat platter  
with roast beef, Kasseler and homemade aspic, with remolade sauce  
and fried potatoes*

*Hausgemachtes Sauerfleisch oder wahlweise Sülze mit  
Remouladensauce und Bratkartoffeln* € 14,90  
*Homemade sour meat with sauce tartar  
and fried potatoes*

## **Fleischgerichte/meat dishes**

*220 gr. Rumpsteak (aus eigener Zucht)  
mit Zwiebeln und Champignons, Kräuterbutter  
und Bratkartoffeln* € 30,90

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

*Schweinemedallions  
auf Gorgonzolasauce, dazu Broccoli und Krokette* € 21,90  
*pork filets  
on Gorgonzola sauce, with broccoli and croquettes*

*Gegrilltes Schweinekotelett( 250gr.)  
mit Pfeffersauce, grünen Bohnen und Krokette* € 21,90  
*pork chop  
with pepper sauce, green beans and croquettes*

*Hähnchenbrust auf fruchtiger Currysauce  
mit Pfirsichspalten und Reis* € 16,90  
*Chicken breast on a fruity curry sauce  
with peach slices and rice*

*Schnitzel "Wiener Art" mit Champignonrahmsauce  
und Krokette* € 16,90  
*Schnitzel with mushroom cream sauce  
and potato croquettes*

*Schnitzel „Wiener Art“ mit Tomaten-Paprikasauce und  
Pommes frites* € 16,90  
*Schnitzel with spicy tomato sauce, vegetables and french fries*

*Mediterrane Hackbällchen  
auf Ratatouille mit Fetakäse und Reis* € 14,90  
*Mediterranean meatballs  
on ratatouille with feta cheese and rice*

## *Für unsere kleinen Gäste/ for our little guests*

*Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise* € 4,50  
*French fries with ketchup or mayonnaise*

*3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus* € 5,90  
*3 potato pancakes with applesauce*

*3 Fischstäbchen mit Pommes frites und Remo* € 7,50  
*3 fish fingers with french fries*

*Chicken Nuggets mit Pommes frites* € 8,90  
*Chicken nuggets with french fries*

*Kalbfeischbolognese mit Spaghetti* € 9,90  
*Veal bolognese with pasta*

*Kleines paniertes Schnitzel*  
*mit Pommes frites* € 11,50  
*Small breaded schnitzel with french fries*



## **Desserts**

<i>1 Kugel Eis Vanille/ Erdbeere/ Schokolade</i> <i>1 scoop of ice cream vanilla, strawberry, chocolate</i>	€ 2,20
<i>1 Kugel Walnusseis</i> <i>1 scoop of walnut ice cream</i>	€ 2,40
<i>Rote Grütze mit Sahne</i> <i>Red fruit jelly with cream</i>	€ 5,50
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</i> <i>Vanilla ice cream with hot raspberries</i>	€ 6,50
<i>Walnusseis mit Zimtzwetschgen und Sahne</i> <i>Walnut ice cream with cinnamon plum and cream</i>	€ 7,90
<i>Portion Sahne</i> <i>portion of cream</i>	€ 0,70

## **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



# Getränkete

## Alkoholfrei

	<i>0,3l</i>	<i>0,5l</i>
<i>Coca Cola</i>	<i>3,20 €</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Coca Cola zero</i>	<i>3,20 €</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Orangenlimonade</i>	<i>3,20 €</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Zitronenlimonade</i>	<i>3,20 €</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Spezi</i>	<i>3,20 €</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Fruchtschorle</i>	<i>3,40 €</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Gerolsteiner Mineralwasser medium oder still</i>		
	<i>0,25l</i>	<i>2,60 €</i>
	<i>0,75l</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Tonic / Bitterlemon/ Ginger Ale</i>	<i>0,2 l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Apfel-, Kirsch-, Orangen-, Rhababer- Bananen-, Maracuja-, Tomatensaft</i>	<i>0,2 l</i>	<i>3,20 €</i>

## Biere

	<i>0,3l</i>	<i>0,5l</i>
<i>Bitburger</i>	<i>3,60 €</i>	<i>4,90 €</i>
<i>König Pilsener</i>	<i>3,60 €</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Alster</i>	<i>3,60 €</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Köstritzer schwarz</i>	<i>3,90 €</i>	<i>5,20 €</i>
<i>Hefeweizen Benediktiner</i>		
<i>(hell, dunkel, alkoholfrei)</i>		<i>4,90 €</i>
<i>Malzbier</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Bitburger alkoholfrei</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Königpilsener (Flasche)</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,30 €</i>

# Spirituosen

## Aperitifs

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

## Obstwasser 2cl:

Poire Williams	3,20 €
Kirschwasser	3,20 €
Himbeergeist	3,20 €
Obstler	3,20 €

## Bitter/Halbbitter 2cl:

Jägermeister	3,20 €
Ramazotti	3,20 €
Fernet Branca	3,20 €
Averna	3,20 €

## Spirituosen 2cl:

Korn	2,90 €
Kümmel	2,90 €
Jubiläums Aquavit	3,20 €
Linie Aquavit	3,20 €
Malteser	3,20 €
Sambuca	3,20 €
Gin	3,20 €
Grand Marnier	4,20 €

## Ovelgöner Obstschnaps

### Herbstprinz

Glas 2 cl	3,20 €
Flasche 0,35 ltr.	28,00 €

## Whisky 2cl:

Ballentines	3,20 €
Jim Beam	3,20 €

## Liqueur 2cl:

Baileys	3,20 €
Saure Kirsche	2,90 €
Saurer Apfel	2,90 €

Ouzo	3,20 €
Springer Urvater	3,20 €
Grappa	3,20 €
Bacardi Rum	3,20 €
Wodka	3,20 €
Pernod	3,20 €
Calvados	3,20 €

**Longdrink 5,90 €**

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