

Vorspeisen ...

Unsere kleinste Vorspeise... 2,90

...ist gleichzeitig die aufregendste - probieren!!!

Cashew-Sauerrahm-Eis im Gazpacho-Mantel

Gemischter Salat mit Pinienkernen 4,50

mit unserem Hausdressing und Knusperbaguette

Zweierlei Carpaccio 9,50

vom Rinder- und Hirschfilet,

mit Himbeer-Walnuss-Dressing und Baguette

'Duett für Muschel und Lachs' 9,50

überbackene Jacobsmuschel auf Blattspinat

und Rauchlachs-Crêpe-Röllchen

Riesengarnelen auf Ruccola-Salat 10,50

mit gehobeltem Parmesan und Haselnüssen

... und hausgemachte Suppen

Klare Tomatensuppe 5,50

mit Steinpilz-Ravioli und einem Schuß Gin

Kartoffelcremesuppe mit Sesamöl 5,50

und Rauchlachs-Streifen, sowie krossem Speck

Pfefferrahmsuppe mit Feigen 5,50

unsere beliebteste Suppe - sollten Sie probieren!

Hamburger Krebssuppe 5,50

mit reichlich Krebsfleisch und etwas Cognac

Knoblauch-Suppe 'Grüner Jäger' 5,50

frische Rinderbrühe mit Knoblauch, Rindfleisch

und Petersilie, dazu Brotstangen

Unser Fisch, lecker-frisch

Gedünstetes Dorschfilet 14,50
auf Lauch-Zucchini-Reis, mit Tomatensoße

Lachs 'mal ganz anders' 14,50
gebratene Filets auf Bandnudeln
mit Paprikagemüse und Balsamico,
überbacken mit Schafskäsewürfeln

Hamburger P(f)annfisch 14,50
gebratene Fischfilets auf Bratkartoffeln
und Senfsoße, dazu ein gemischter Salat

Steinbeißer mit Krabbenkruste 17,50
gebratene Filets, serviert auf Blattspinat,
dazu eine leichte Pfeffersoße und Salzkartoffeln

Gegrilltes Zanderfilet 18,50
auf würzig-fruchtigem Mango-Kartoffelragout

Fischplatte 'Grüner Jäger' 22,50
drei gebratene Fischfilets auf Lauchgemüse,
dazu gibt es Sauce Béarnaise und Kartoffelgratin

Seezunge Müllerin

Preis nach Brutto-Gewicht - je 100g 6,00
dazu ein Blattsalat in Rahm, Salzkartoffeln
und natürlich zerlassene Butter
(Meistens wiegen unsere Seezungen ca. 700g)

Fleisch- und Geflügelgerichte

Hausgemachte Sauerfleischsülze 12,50

vom Schweinenacken, dazu servieren wir
Remouladensoße und Speckbratkartoffeln

Poulardenbrust im Haselnußmantel 13,50

auf zweierlei Möhren, dazu eine leichte
Kräutersoße und Herzoginkartoffeln

Roastbeef „kalt“ - mit Mixed Pickles 14,50

dazu deftige Bratkartoffeln und Remouladensoße

Zarte Kalbsleber „Berliner Art“ 15,50

mit blonden Zwiebeln, gebratenen Apfelringen
und hausgemachtem Kartoffelpüree

Hamburger Senatorentopf 15,50

zwei Steaks auf Bratkartoffeln
serviert mit Kräuterbutter und Speckbohnen

Halbe Barbarie-Ente aus dem Ofen 16,50

dazu Apfelrotkohl und Röstikroketten

Schweinefiletmedaillons - 200g 17,50

mit Mandel-Brokkoli und Kartoffel-Birnengratin

Kalbschnitzel in Parmesan-Ei-Hülle 17,50

serviert auf Blattspinat, mit Tomatensoße
und Reis-Timbale

Außerdem halten wir immer auch
deftige und regionale Spezialitäten
für Sie bereit. Fragen Sie die Bedienung!

... und ab zwei Personen:

Grüner-Jäger-Luxus-Platte p.P. 24,50

Rinderfilet, Rumpsteak, Schweinerückensteak, Bratwürstchen und Grillspeck auf Bratkartoffeln, dazu Pommes frites, Kräuterbutter, Knoblauch-Mayonnaise und ein gemischter Salat

Châteaubriand Gärtnerin p. P. 26,50

doppeltes Rinderfiletsteak, am Tisch tranchiert, mit Sauce Béarnaise, Champignons, bunter Gemüseplatte und Rösti-Kroketten

Steaks, Steaks, Steaks

Schweinefilet - 200g	17,50
Rinderfilet, Argentinien - 180g	19,50
Rinderfilet, Argentinien - 250g	24,50
Rumpsteak, Argentinien - 200g	18,50
Rumpsteak, Argentinien - 280g	23,50
Rib-Eye-Steak, Argentinien - 300 g	22,50
T-Bone-Steak - 500g	24,50
Kalbsfilet - 200g	19,50
Kalbsrückensteak - 250g	19,50

Wählen Sie **zwei** Beilagen (im Preis enthalten):

gemischter Salat, grüner Salat, Champignons, blonde Zwiebeln, Brokkoli, grüne Bohnen, Mais, Bratkartoffeln, Ofenkartoffel mit Sour-Cream, Pommes frites, Mango-Kartoffel-Ragout, Rösti-Kroketten, Knoblauch-Baguette

...und eine Soße:

Barbecuesoße, Pfeffersoße, Madeirasoße

... oder bevorzugen Sie Kräuterbutter?

Wildspezialitäten

Hausgemachtes Wildgulasch 12,50
mit Waldpilzen, im Kartoffelschneerand serviert

Frischer Wildbraten des Tages 16,00
mit Waldpilzen, Rotkohl und Röstkroketten.

Wildgeschnetzeltes in Calvadossoße 20,50
mit hausgemachtem Serviettenknödel
und Blattsalat in Rahm

Hirschmedaillons im Walnußmantel 22,50
mit Rotweinjus, Brokkoli und Herzoginkartoffeln

...und ab zwei Personen:

Frischer Wildrücken „klassisch“
pro Person 25,50
mit frischen Pilzen, gefüllter Williamsbirne
bunter Gemüseplatte und Herzoginkartoffeln

Fleischlos glücklich...

Ofenkartoffel mit Chili-Quark 8,50
dazu ein kleiner gemischter Salat

Mediterranes Pfannengemüse 8,50
mit Knoblauchbaguette

„Geesthachter Gemüsenudeln“ 9,50
Spaghetti und Gemüsestreifen treffen auf
frisch geriebenen Parmesan und Kirschtomaten

Alle Preise in Euro,
inklusive Service und 19% Mehrwertsteuer.

„Das große Finale“

- unsere Desserts

Gemischtes Eis - drei Kugeln mit Sahne	2,90 3,40
„Kein-Eiskaffee“ - oder doch? wenn Sie eigentlich kein Dessert mehr möchten – ein doppelter Espresso mit einer Kugel Eis	3,00
So klein – unsere 'Knusperkugel' Schokoladeneis im Amaranth-Krokant-Mantel mit warmem Kirschkompost	3,50
Hausgemachte Rote Grütze mit Vanilleeis und Schlagsahne	4,50
Kaffeekrem mit Sambuca-Sahne dazu Bourbon-Vanille-Eiskrem	4,50
„Eis & Heiß“ - Vanilleeis mit Sahne dazu heiße Rumkirschen, oder Himbeeren oder heiße Schokoladensoße	5,00
„Südseetraum“ - Quark-Krem mit Mangopüree, Baiser und Maracuja-Sorbet	5,50
Doppel-Nuß-Becher mit Amaretto Pistazien-, Walnuß- und Vanilleeis und Sahne	5,50
Marmorierte Schokoladenmousse mit Eierlikör-Schaum	5,50
„Himbeer-Verführung“ Himbeermark, Himbeer-Sahneis und Naturjoghurt – eine Sünde wert	6,50
...und natürlich haben wir auch Eis für Diabetiker.	