

Vorspeisen

***Geräuchertes Forellenfilet mit Rührei
auf geröstetem Schwarzbrot*** € 9,50

Smoked fillet of trout with scrambled eggs of roasted rye bread

***Carpaccio vom Rinderfilet
mit gehobeltem Parmesan, Baguette und Butter*** € 11,50

Thin slices of raw beef fillet with grated parmesan, baguette and butter

***2 Bruschetta
Frisch geröstetes Weißbrot
mit Tomaten, Kräutern, Knoblauch und Parmesan*** € 7,50

2 Bruscetta, white bread with tomatoes, garlic, herbs and parmesan

***Hausgebeizter Bio-Lachs mit Wasabi-Creme fraîche
auf einem Kartoffelreibekuchen*** € 10,50

Graved salmon with wasabi creme fraîche and potato cake

Suppen

***Kampmeiers Festtagsuppe
kräftige Rindfleischsuppe mit Eierstich,
Klößchen, Blumenkohl und Nudeln*** € 4,50

Clear beef soup with egg custard, dumplings, cauliflower and noodles

Cremesuppe vom rotem Paprika mit frittiertem Rucola € 5,50

Cream of red paprika with fried rocket

Fleischgerichte

***Hähnchenbrustfilet im Haselnussmantel an Quittensauce
mit Spätzle und Kopfsalat*** € 16,00

Chicken breast in the hazelnut coat with quince sauce, spaetzle noodles and lettuce

***Schweinemedallions an Portwein-Pflaumensauce
mit Dauphinkartoffeln und frischen Salaten*** € 18,50

Fillet of pork served with port-plum sauce, potatoe croquettes and fresh salad

***Rinderfiletsteak auf Staudensellerie mit Gorgonzolasauce,
und Bandnudeln*** € 25,50

Fillet of beef served on blanched celery with gorgonzola sauce and ribbon macaroni

***Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinefilet mit
Bratkartoffeln und Gurkensalat*** € 16,50

Breaded fillet of pork „Wiener Art“ with fried potatoes and fresh cucumber salad

***Rückensteak vom Jungschwein mit Kräuterbutter,
Spitzkohlgemüse und Kartoffelstampf*** € 12,50

Saddle steak of pork served with herb butter, sharp cabbage and mashed potatoes

Frisches vom Meer

***Frische Kutterscholle mit Speck- und Zwiebelwürfeln,
Salzkartoffeln und frischen Salaten*** € 17,50

Fresh plaice with fried bacon and onions, boiled potatoes and a side salad

***Rotbarschfilet mit Orangenbutter,
Fenchelgemüse und Kartoffelstampf*** € 15,50

Fillet of redfish with orange butter, fennel and mashed potatoes

***Gebratenes Zanderfilet mit Trauben-Mandelbutter,
dazu Kartoffelstampf und frische Salate*** € 18,50

*Fillet of pike perch with grapes and almonds fried in butter,
mashed potatoes and a fresh salad*

...außerdem empfehlen wir

***Pfannenfrischer eingelegter Brathering
und Bratkartoffeln*** € 7,50

Soused herring and fried potatoes

***„Börsentöpfchen“
kleine Hacksteaks mit grünen Bohnen und Spiegelei
auf Bratkartoffeln*** € 9,75

Small minced steak served with green beans, fried potatoes and a fried egg

***Großes Kampmeiers Schinkenbrot mit Pumpernickel
und Gewürzgurke*** € 8,80

Large „Kampmeier Ham Bread“ with brown bread and gherkin

***2 Stück gebackener Camembert mit frittiertes Petersilie,
Preiselbeeren, Toast und Butter*** € 9,50

2 baked camembert with fried parsley, cranberries, toast and butter

***Omas hausgemachte Kesselsülze
mit Remouladensauce und Bratkartoffeln*** € 9,50

Jellied meat with remoulade sauce and fried potatoes

***Großer Salatteller mit verschiedenen frischen Salaten und
Hähnchenbruststreifen in hausgemachter Vinaigrette,
dazu Baguette und Butter*** € 11,50

Large salad platter with different fresh salads in a homemade vinaigrette served with fillet of chicken breast, baguette and butter

***Bandnudeln mit mediterranem Gemüse
und geriebenem Parmesan*** € 11,50

Ribbon macaroni served with mediterranean vegetables and grated parmesan

Desserts

Creme Brûlée € 5,50
(karamellisierte Vanillecreme)

Creme Brûlée (caramelized custard)

Schokoladen-Panna-Cotta mit Ananas-Minzragout € 6,00

Chocolate Pana Cotta with pineapple-mint ragout

Mandelparfait an Pflaumenkompott € 6,50

Almond parfait with plum compote

Oder stellen Sie Ihr Eis selber zusammen...
... unsere Sorten:

*Vanille, Schokolade, Erdbeer, Zitrone, Stracciatella,
Joghurteis oder Walnusseis* pro Kugel € 1,00

*vanilla, chocolate, strawberry, lemon, stracciatella,
yogurt or walnut ice-cream*

dazu als Topping wahlweise:

heiße Kirschen oder Pflaumen € 3,00

heiße Schokoladensauce € 3,00

Portion Sahne € 0,75

hot cherries or plums

hot chocolate sauce

portion whipped cream

Käse-Dessert-Teller
mit Feigensenf und Nüssen € 8,50

Cheese dessert plate with fig-mustard and nuts

Kaffeespezialitäten:

Tasse Kaffee € 2,20

Espresso € 2,40

Espresso Macchiato € 2,50

Cappuccino € 2,60

Milchkaffee € 2,80

Latte Macchiato € 3,00

a cup of coffee

Espresso

Espresso macchiato

Cappuccino

white coffee

Latte Macchiato

Diese Speisekarte hat Sonntagmittag keine Gültigkeit