

### *...was vorweg...*

1	<i>hausgemachte Rindfleischsuppe mit Markklößchen &amp; Eierstich</i>		3,90 €
2	<i>Tomatencremesuppe mit Creme fraiche verfeinert</i>		4,20 €
4	<i>Weinbergschnecken mit Kräuterbutter überbacken, Toast</i>	<i>½ Dtzd. Dtzd.</i>	<i>6,90 € 9,90 €</i>
7	<i>Fjordlachs im Crepesmantel an Dijon-Kräutersauce, Salatbukett</i>		8,90 €

### *...aus der „Geflügel“küche...*

15	<i>Hähnchenbrust „Assisi“ auf Basilikum-Tomatensauce mit Tomate und Mozzarella überbacken, Röstitaler und Blattsalate in Balsamico-Dressing</i>		13,90 €
17	<i>Spieße von der Putenbrust „Toscana“ auf halbwildem Reis, Dijon-Kräutersauce und Blattsalate in Balsamico-Dressing</i>		14,50 €

## *...aus Fluss und Meer...*

- 25 **„Büsumer Schlemmerpfännchen“**  
Schollenfilet auf Blattspinat mit  
Rieslingsauce und Butterkäse überbacken,  
dazu Salzkartoffeln 12,50 €
- 27 **Steinbeisser**  
auf westfälischem Rahmwirsing,  
dazu Bratkartoffeln 15,90 €
- 28 **Zanderfilet „Provence“**  
in hausgemachter Kräuterbutter gebraten,  
Salzkartoffeln und ein gemischter Salat 15,90 €

## *...aus der Schnitzelpfanne...*

- 16 **Schweineschnitzel „Amerikanische Art“**  
mit geschmorten Zwiebeln und Spiegelei belegt,  
Kartoffelwedges und Kräuterquark 12,80 €
- 19 **Gemüseschnitzel „Tessiner Art“**  
mit Kräuter-Tomatensauce,  
Kroketten und gemischtem Salat 11,90 €
- 20 **Schweineschnitzel „à la creme“**  
mit frischen Champignons in Rahmsauce,  
Pommes Frites und ein gemischter Salat 13,50 €

## *...frisch vom Grill...*

- 30**      **Schweinefilet „Florenz“**  
im Schinkenmantel, auf Portweinsauce,  
Röstitaler und Blattsalate in Balsamico-Dressing      16,50 €
- 31**      **Hüftsteak „Chasseur“**  
mit frisch geschmorten Champignons,  
Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark,  
und ein gemischter Salat      17,90 €
- 33**      **Schweinefilet „Westfalen“**  
an Rahmwirsing, mit Cognacrahmsauce  
und Bratkartoffeln      16,50 €
- 35**      **Rumpsteak „Maitre d'Hotel“**  
mit Pommes Frites und gemischtem Salat,  
wahlweise hausgemachte Kräuterbutter oder  
würzige Rotwein-Pfeffersauce      19,90 €
- 36**      **Rumpsteak „Strindbergh“**  
mit Parmesan-Zwiebelpüree überbacken,  
Kartoffelwedges mit hausgemachtem Kräuterquark  
und ein gemischter Salat      19,90 €
- 37**      **„Alt Salzkotten“**  
verschiedene Steaks mit frischen Champignons  
und Sauce Bearnaise serviert, dazu  
Bratkartoffeln und Speckbohnen      18,90 €

## *...da haben wir den Salat...*

- 11 **„Feinschmeckersalat“**  
mit pikanten Streifen von der Hähnchenbrust  
wahlweise Joghurt- oder Balsamico-Dressing  
Toast & Butter 9,80 €
- 14 **„Neptunsalat“**  
Blattsalate in Kräuter-Vinaigrette,  
mit Thunfisch und Ei, Toast und Butter 8,90 €

## *...für den kleinen Appetit...*

- 40 **Gebackener Camembert**  
serviert mit Preiselbeerbirne,  
westfälischem Pumpernickel & Butter 6,90 €
- 43 **„Alter Schwede“**  
Räucherlachs auf Rösti,  
an Dijon-Kräutersauce, frische Salatbeilage 9,50 €
- 44 **Ofenkartoffel**  
mit hausgemachtem Kräuterquark & Salatbeilage 7,50 €  
- zusätzlich würzige Streifen von der Hähnchenbrust 10,90 €  
- oder zusätzlich mildgeräucherter Fjordlachs 10,90 €
- 47 **„Schlemmerchen“**  
kleines Schweineschnitzel  
mit frischen Champignons in Rahmsauce,  
frische Salatbeilage 7,90 €