

Vorspeisen

Friesen-Tapas für 2 Personen 19,5
Verschiedene Kleinigkeiten- lassen Sie sich überraschen!

Brotkörbchen 5,9
Zweierlei Baguette mit hausgemachten Dips

Suppen

Tagessuppe 7,9
Fragen Sie gern einen der Mitarbeitenden

Salate

Großer, gemischter Salat 14,5
mit hausgemachter Himbeervinaigrette
auf Wunsch mit:

- Hähnchenbruststreifen 6,9

- Garnelen 6,9

- geschmorten Champignons 5,2

- Falafel 5,9

Beilagensalat 6,5
gemischter Salat mit Himbeervinaigrette

Vegetarisch

Gemüsebratling 15,9
an Kräutersauce und Kartoffelstampf
dazu ein gemischter Salat

Typisch Holstein

Kohlroulade	21,9
an eigener Jus mit Salzkartoffeln dazu reichen wir einen gemischten Salat	
Roulade vom Holsteiner Rind	23,9
an eigener Jus auf Apfelrotkohl, dazu Salzkartoffeln	
Sauerfleisch nach Art des Hauses	19,5
garniert mit Gewürzgurke dazu hausgemachte Remoulade, Bratkartoffeln und Salatbouquet	
Matjes „Nordische Art“	19,5
mit Apfel-Zwiebelsahnesauce, dazu Bratkartoffeln und Salatbouquet	

Schnitzel

Schweineschnitzel Wiener Art	19,5
serviert mit Preiselbeeren, dazu Pommes und gemischter Salat	
Deichgrafen-Schnitzel	21,5
mit geschmorten Champignons und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln	
Käse-Schnitzel	21,5
mit Speck, Sauce Hollandaise und Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln und ein gemischter Salat	
Hähnchenschnitzel	21,9
mit Ananas und Käse überbacken, dazu Preiselbeeren, Pommes und ein gemischter Salat	

Für Umbestellungen der Beilagen berechnen wir 2,00€ Aufpreis.

Ketchup/Mayo je 0,50€

Nicht so viel Hunger? Viele Gerichte können wir auch gern als kleine Portion fertig machen- sprechen Sie uns gern an!

Aus der Nordsee

Scholle Finkenwerder Art	26,9
mit Speck und Zitrone serviert dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat	
Hamburger Pannfisch	21,9
an Senfsoße, dazu Salzkartoffeln und gemischter Salat	
Gebratenes Zanderfilet	24,5
auf der Haut gebraten an geschmorten Champignons und Zwiebeln, dazu Kräuterbutter und Bratkartoffeln	
Olsdorfer Fischteller	27,5
Quartett aus Lachs, Zander, Seelachs und Garnele angerichtet an einer Kräutersauce dazu Speckbohnen und Salzkartoffeln	

Das Beste vom Grill

Holzfüller-Steak	23,9
gegrilltes Steak vom Schweinenacken mit Kräuterbutter auf geschmorten Champignons und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln	
Olsdorfers Hähnchen	24,9
Gegrillte Hähnchenbrust an Sauce Hollandaise dazu Speckbohnen und Bratkartoffeln	
Lammrücken vom Grill	27,9
angerichtet an einer Kräutersauce dazu Kartoffelstampf und Bohnen im Speckmantel	
Penne an Gorgonzola	24,9
Feine Penne in Gorgonzolacremesauce wahlweise mit Hähnchenbrust- oder Schweinefilet dazu ein gemischter Salat	

Dessert

Kaiserschmarrn nach Art des Chefs	9,5
dazu reichen wir Vanilleeis, Rote Grütze und Sahne	
Olsdorfer Dreierlei	9,5
Variation verschiedener Desserts	
Rote Grütze	7,9
mit Vanilleeis und Sahne	
Eisbecher „Olsdorf“	6,5
Erdbeere Vanille Schokolade	

Eine Liste mit den Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite.