

Suppen & Vorspeisen

Tagessuppe 6,20

Handeloher Hochzeitssuppe 7,80
Fleischklöße | Eierstich | Gemüseeinlage

Zwiebelsuppe 7,80
mit reichlich Käse überbacken

Madagaskar 7,20
grüne Pfeffersuppe

Pfifferlingrahmsuppe 7,80
Sahnehaube

kleiner knackiger Blattsalat 6,70
mit Croutons

Garnelencocktail 12,50
Eismeergarnelen | Champignons | Spargel

Für unsere „kleinen“ Gäste

Piratenteller - Ihr bekommt einen Teller und stibitzt bei Euren Eltern 0,00

Portion **Pommes Frites** mit Majo oder Ketchup 4,50

Hähnchenbrustfilet 7,80
Gemüse | Pommes Frites

Portion Penne 5,60
Butter oder Tomatensoße

drei Kartoffelpuffer 5,60
Apfelkompott

Chicken Nuggets 7,80
Pommes Frites

Schweinefilet-Medaillon 7,80
Gemüse | Heidekartoffeln

Rustikales von Land & Meer



hausgemachtes Sauerfleisch 14,00
Bratkartoffeln | Remoulade

hausgemachte Grützwurst 14,50
Bratkartoffeln | Apfelkompott

zwei eingelegte Bratheringe 17,50
Bratkartoffeln | Zwiebelringe

drei Matjesfilets 15,00
Bratkartoffeln | Hausfrauensoße

Handeloher Fischteller 20,50
2 Matjesfilets | 1 Brathering | 1 Rollmops | Bratkartoffeln
Fuchs-Salat | Remoulade

Bauernfrühstück groß 11,50 klein 9,00
Fuchs-Salat

Riesencurrywurst 11,00
Pommes Frites | Salatbeilage

Strammer Max 11,50
zwei Spiegeleier | Würfelschinken | Schwarzbrot

Käsebrod 9,00

Katenschinkenbrod 10,00

salate

Großer knackiger Salatteller 12,00
Knobibrot | Dressing nach Wahl

- mit einer **Baked Potato** und Sour Cream 15,50
- mit **Schafskäse**, Oliven, Peperoni und Knobibrot 16,50
- mit gebratener **Hähnchenbrust** und Knobibrot 16,50
- mit gebratenen **Rindfleischstreifen**, Champignons und Knobibrot 20,50
- mit einem **Garnelenspieß** und Knobibrot 19,00

Unsere Dressings:

American, Italien, Joghurt, Essig/Öl

Fuchs-Salat 4,50

Dit & Dat



Hawaiitoast 10,50

gek. Schinken | Ananas | Käse überbacken

zwei gebratene Gemüsepuffer 15,00

Räucherlachs | Crème fraîche

Penne mit Shrimps 19,00

Tomatensoße | Knoblauch | Fuchs-Salat

Baked Potato 16,50

Räucherlachs | Sour Cream

ein gebratenes Hähnchenbrustfilet 14,00

Reis | Currysoße | gebackene Ananas | Salatbeilage

zwei gebratene Hähnchenbrustfilets 18,00

Kräuterbutter | Brokkoli | Pommes Frites

Vegetarisch & Vegan

fünf Kartoffelpuffer 8,50

Apfelkompott

zwei gebratene Gemüsepuffer 11,50

Brokkoli | Champignons | Rahmssoße

Penne mit Pfannengemüse 15,00

überbacken mit Käse (*auch **vegan** möglich*)

Omelette 14,00

Lauch | Tomaten | Champignons | Käse

Pfirsichcurry 14,50

Banane | Paprika | Reis

Baked Potato 15,50

Sour Cream | Pfannengemüse | Knobibrot (*auch **vegan** möglich*)

zwei gebackene Camemberts 11,70

Preiselbeersahne | Toast

Vom Schwein



Frische Schweineleber 15,00

Apfelkompott | Bratkartoffeln | Fuchs-Salat

Heidjertopf 22,50

drei Schweinefiletmedaillons | Beilagen nach Art des Hauses

Unsere Schnitzel – mit jeweils zwei Beilagen nach Wahl

Wiener Art Zitrone | Preiselbeeren 16,50

Überbacken mit Tomate und Käse 22,50

Cordon Bleu gefüllt mit Schinken und Käse 22,50

Rahmschnitzel Rahmsoße | Champignons 19,00

Jägerschnitzel pikante Soße | Paprika | Pilze 19,00

Schweinefiletmedaillons – mit jeweils zwei Beilagen nach Wahl

Madagaskar Pfeffersoße | Champignons 22,50

Florida Currysoße | gebackene Früchte 22,50

In **Sahnesoße**, überbacken mit Tomate und Käse 23,50

Beilagen – zur Auswahl

Pommes Frites

Kroketten

Heidekartoffeln

Bratkartoffeln

Reis

Erbsen-Wurzel-Gemüse

Fuchs-Salat

Brokkoli

Prinzessbohnen

Vom Rind



Unsere Steaks – alle serviert mit Fuchs-Salat, Kräuterbutter und einer Beilage nach Wahl.

Rumpsteak 180g 21,00

Rumpsteak 230g 26,50

Filetsteak 200g 31,50

Beilagen zur Auswahl

Bratkartoffeln
Pommes Frites
Heidekartoffeln
Kroketten
Baked Potato

Extras

Zwei gebratene Garnelen 4,50
Bohnen im Speckmantel 4,00
Champignons und Röstzwiebeln 3,50
Pfeffersoße 3,50
Gorgonzola gratiniert 4,50
Knobibrot 2,50

Rumpsteak 200g nach Heidjer-Art 26,50

Champignons | Röstzwiebeln | Fuchs-Salat | Bratkartoffeln

Mini-Steak 120 g 19,00

Pfannengemüse | Knobibrot

Rinderfiletmedaillons 32,50

Pfefferrahmsoße | Champignons | Brokkoli | Kroketten

hausgemachtes Roastbeef 22,50

kalt aufgeschnitten | Remoulade | Fuchs-Salat | Bratkartoffeln

Für Zwei Personen empfehlen wir:

Die Krone des Hauses 71,50

Verschiedene kleine Steaks von Rind und Schwein
Sc. Béarnaise | Saisongemüse | Champignons | Kroketten

Fisch & Meeresfrüchte



gebratene Schollenfilets 20,00

Eismeerkrabben | Fuchs-Salat | Heidekartoffeln

große Kutterscholle, 400 g, Finkenwerder-Art 24,50

Fuchs-Salat | Heidekartoffeln

Wörmer Bachforelle „Blau“, 400 g 21,50

Sahnemeerrettich | zerlassene Butter | Fuchs-Salat | Heidekartoffeln

Wörmer Bachforelle „Müllerin“, 400 g 22,50

Sahnemeerrettich | zerlassene Butter | Fuchs-Salat | Heidekartoffeln

gebratenes Rotbarschfilet 20,50

Senfrahmsauce | Fuchs-Salat | Heidekartoffeln

gedünstetes Lachsfilet 22,50

Kräuterrahmsauce | Brokkoli | Heidekartoffeln

gebratenes Zanderfilet 21,50

Kräuterrahmsauce | Fuchs-Salat | Heidekartoffeln

gebratenes Seehechtfilet 22,50

Pfannengemüse | zwei Garnelen | Knobibrot

gebratene Garnelen 24,00

in Pfefferrahmsauce | Reis | Champignons | Fuchs-Salat

Fischplatte nach Art des Hauses 29,50

Rotbarschfilet | Lachsfilet | Schollenfilet | zwei Garnelen
Kräuterbutter | Pfeffersauce | Brokkoli | Heidekartoffeln

Beilagen

Baked Potato mit Sour Cream 5,00

Portion **Pommes Frites** 3,50

Portion **Kroketten** 4,00

Portion **Bratkartoffeln** 4,00

Salatteller 4,50

Portion **Gemüse** 4,00

Lamm & Wild



Heidelammbraten 25,00

Apfelrotkohl | Pfifferlinge | Preiselbeeren | Kroketten | Heidekartoffeln

gebratenes Lammfilet 29,00

Pfifferlinge | gefüllter Pfirsich | Bohnen im Speckmantel | Kroketten

Wildschweinfilet 27,70

Pfifferlinge | gefüllter Pfirsich | Prinzessbohnen | Kroketten

Hirschgulasch (Hirsch aus eigener Jagd) 22,50

Waldpilze | Preiselbeeren | Prinzessbohnen | Kroketten | Heidekartoffeln

Förstersteak vom Hirschrücken 31,50

Pfifferlinge | Prinzessbohnen | gefüllter Pfirsich | Kroketten

Elchfilet 35,50

Pfifferlinge | Apfelrotkohl | gefüllter Pfirsich | Bohnen im Speckmantel | Kroketten

für zwei Personen empfehlen wir:

große Wildplatte

„Försterin Art“

75,50

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen: Sollten Sie Informationen benötigen, sprechen Sie gern unsere Mitarbeiter an. Sie geben Auskunft, halten Rücksprache mit der Küche und geben bei Bedarf auch eine Übersicht der in den Speisen und Getränken enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe aus.

Desserts



1 Kugel Eis nach Wahl	1,70
Portion Sahne	0,70
2 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und heißen... Himbeeren <i>oder</i> Kirschen <i>oder</i> heißer Schokoladensoße	6,60
Bananensplit 2 Kugeln Eis, 1 Banane, Schokosoße, Mandelsplitter und Sahne	7,50
Hamburger Rote Grütze mit Vanillesoße <i>oder</i> Sahne	5,00
1 Kugel Vanilleeis mit Baileys und Sahne	5,00
1 Kugel Vanille- oder Schokoladeneis mit Eierlikör und Sahne	4,50
Frisch gebackene Waffel mit Puderzucker	3,80
... mit einer Kugel Vanilleeis & Sahne	+ 2,40
... mit heißer Schokoladensoße / heißen Kirschen	+ 2,50

Warme Getränke

Tasse Kaffee	2,20
Kännchen Kaffee	4,00
Cappuccino	3,00
Espresso	2,20
doppelter Espresso	4,00
Milchkaffee	3,60
Latte Macchiato	3,60
Espresso Macchiato	2,50

Kaffee, Cappuccino, Milchkaffee und Latte Macchiato bieten wir auch **entkoffeiniert** an.

Glas Tee	2,20
heiße Schokolade mit Sahne	3,60
Becher Milch	1,50
Glas Irish Coffee mit Sahne	5,00
Glas Rum-Grog (Rum 4 cl)	4,50
Glas Glühwein	4,00

Biere vom Fass



300 ml 3,50 500 ml 5,40

König-Pilsener
Erdinger Weizen

Radeberger Pilsener
Duckstein

Flaschenbier

Ratsherrn Hamburger Helles 0,33 4,00

König Pilsener, alkoholfrei 0,33 3,60

Erdinger Weizen, alkoholfrei 0,5 5,40

Vitamalz 0,33 3,40

Schöfferhofer Grapefruit 0,33 3,60

Erfrischungsgetränke

Fl. St. Michaelis, feinperlig	0,25 / 0,75	2,30 / 6,50
Fl. St. Michaelis, still	0,25 / 0,75	2,30 / 6,50
Fl. Coca Cola, light, zero	0,2	2,50
Fl. Fanta, Sprite, Spezi	0,2	2,50
Glas Coca Cola, light, zero	0,4	4,50
Glas Fanta, Sprite, Spezi	0,4	4,50
Fl. Schweppes	0,2	2,70
Fl. Klindworth Saft (Orange, Kirsch, Traube, Johannisbeere, Tomate)	0,2	2,70
Glas Apfelsaft	0,3	3,80
Glas Apfelschorle	0,3 / 0,4	3,50 / 4,40
Glas Rhabarberschorle	0,3 / 0,4	3,80 / 4,60
Glas Fruchtschorle	0,4	4,60
Glas KiBa	0,3 / 0,4	3,80 / 4,60

Weißwein - 0,2 l



Biroth Grauburgunder , Nahe/Rheinhessen, <i>trocken</i>	5,30
Steillagen Riesling , Hochgewächs, <i>feinherb</i>	5,50
Weingut Hemer Silvaner , Rheinhessen, BIOwein, <i>halbtrocken</i>	5,80
Weingut Jäggle Auxerrois , Baden, <i>trocken</i>	7,20
Weingut Jäggle Chardonnay , Baden, <i>trocken</i>	7,20
Weingut Andres Riesling , Pfalz, <i>lieblich</i>	5,20
Glas Weinschorle	4,50

Rosé / Weißherbst - 0,2 l

Weingut Jäggle Rosé (Dornfelder/Pinot Noir), Baden, <i>trocken</i>	7,20
Weingut Hemer, St. Laurent Weißherbst , BIOwein, Rheinhessen, <i>halbtrocken</i>	5,80

Rotwein - 0,2 l

Vier Jahreszeiten Dornfelder Rotwein, Pfalz, <i>lieblich</i>	5,20
Vier Jahreszeiten Dornfelder Rotwein, Pfalz, <i>halbtrocken</i>	5,20
Vier Jahreszeiten Dornfelder Rotwein, Pfalz, <i>trocken</i>	5,20
Alpaca Cabernet Sauvignon , Chile, <i>trocken</i>	6,20
Château Mont-Redon Cotes du Rhône , Frankreich, <i>trocken</i>	7,90
Weingut Sauer Cuvée Rufia , BIOwein, Pfalz, <i>halbtrocken</i>	6,80
Montepulciano d' Abruzzo, Italien, <i>trocken</i>	5,50
Anciens Temps Cabernet Syrah , Frankreich, <i>trocken</i>	5,50

Sie bevorzugen eine Flasche Wein? Fragen Sie nach unserer Weinkarte.

Prickelndes



Sekt, Hausmarke, trocken	Glas	0,1	3,20
	Piccolo	0,2	5,50
	Flasche	0,75	21,00
Michelangelo, Italien			
Secco bianco	Glas	0,1	3,20
	Piccolo	0,2	5,50
	Flasche	0,75	21,00
Sekt, alkoholfrei	Piccolo	0,2	5,00
Moët & Chandon, Frankreich			
Champagner	Flasche	0,75	85,00

als Aperitif oder Cocktail

Glas Secco	0,1	3,20
Martini bianco oder rosso	5 cl	4,50
Osborne Sherry (Cream, medium oder dry)	5 cl	4,50
Aperol Spritz		6,50
Lillet Wild Berry		6,50
Campari Orange (4 cl Campari, Orange 0,2)		6,50
Caipirinha		7,00

Longdrinks

Kombinieren Sie ein 0,2 l Erfrischungsgetränk mit einer Spirituose (Korn, Whisky, Rum, Wodka, Gin, ..., je 4cl) Ihrer Wahl.

Spirituosen - je 2 cl



Aquavit

Bommerlunder Aquavit	2,00
Malteserkreuz Aquavit	2,50
Linie Aquavit	3,00
Jubilaeums Aquavit	3,00

Klare

Strothmann Weizenkorn	1,50
Russian Standard Vodka	2,30
Schinkenhäger	2,00
Helbing Kümmel	2,00

Kräuter & Bitter

Schwarzer Häger	2,00
Fläminger Jagd	1,80
Underberg	2,50
Strothmann Kräuter	1,80
Radeberger Kräuter	2,30
Alchimistenschnaps	3,00
Heidegeist	3,20
Ratzeputz	3,20
Stonsdorfer	2,00
Fernet Branca	2,50
Jägermeister	2,20
Ramazotti	4 cl 3,80

Anis

Pilavas Ouzo	2,30
Ouzo 12 Gold	2,30
Molinari Sambuca	2,80
Pernod	2,50

Obst & Brände

Alpenschnaps Williams Birne	3,00
Alpenschnaps Marille	3,00
Alpenschnaps Haselnuss	3,00
Pircher Himbeergeist	3,00
Pircher Kirschbrand	3,00
Cellini Grappa Cru	2,80
Cellini Grappa Oro	2,80

Rum

Myers's Rum	2,50
Asmussen	2,00
Bacardi Carta Blanca	2,50
Havana Club 3 Jahre	2,50
Havana Club 7 Jahre	3,50
Captain Morgan Spiced Gold	2,50
Botucal	4,50

Whisky

Teachers (Scotch)	2,50
Ballantines (Scotch)	2,50
Dimple (Scotch)	3,50
Johnny Walker Red Label	2,50
Jim Beam (Bourbon)	2,50
Jack Daniel's	
Tennessee Whisky	3,00
Glenfiddich Single Malt	4,00

Liköre

Grand Marnier	3,50
Cointreau	3,00
Baileys Irish Cream	2,80
Nordgold Eierlikör	2,00
Amaretto Disaronno	2,50

Weinbrand / Cognac / Brandy

Hennessy	4,00
Asbach Uralt	2,30
Osborne 103	2,20
Remy Martin	4,50

Mixed

Mackenstedter Saurer	1,80
Mackenstedter Roter	1,80
Mackenstedter Waldmeister	1,80

Gin

Gordon's London dry Gin	2,80
Bombay Sapphire London	3,50
Bombay Sapphire East	3,50
Bombay Dry Gin	3,00
Hendrick's Gin	4,50