


Gruppenkarte ab 10 Personen

„Hart Backbord“

Zitronenlimonade und Kirschlikör aufgegossen mit trockenem Rieslingsekt,
verfeinert mit frischer Minze und Limettenscheiben

0,2l - € 6,50

Tomatensuppe € 4,00  ...mit Streifen vom Räucherlachs € 5,00
...oder als große Portion € 5,50  ... mit Streifen vom Räucherlachs € 6,50
dazu reichen wir Euch frisches Brot (a)

Frische Blattsalate mit Waldbeeren-Dressing (m) € 7,90 
...und mit Scheiben vom Räucherlachs (a) € 12,90
dazu reichen wir ofenfrisches Ciabatta (a)

Rührei mit Räucherlachs und Joghurt-Gurkensalat, dazu frisches Brot
€ 12,50

Original Bremer Labskaus (w,u,) mit Spiegelei,
anbei Rollmops, Rote Beete & Gewürzgurke (i,t,)
€ 13,90

Argentinisches Chili con Carne vom Rind (w,i) mit frischem Oliven-Ciabatta (a)
€ 8,90

2 Doppelfilets vom holländischen Matjes bedeckt mit „Hausfrauen-Sauce“,
dazu Rosmarinkartoffeln
€ 14,90

Auf der Haut gebratenes Seehechtfilet an buntem Kartoffelsalat mit Essig-Öldressig
und hausgemachte Remoulade (a)
€ 14,90

In Knoblauchöl geschwenkte Pasta (a,c) 
mit Zwiebelstreifen, Mais und Paprika-Mix (i), sowie Parmesanspänen
€ 9,90

Dessert

Hausgemachtes Mangochutney mit Bourbon-Vanille auf Limetten-Joghurt
€ 6,50

Rote Grütze mit Vanilleeis
€ 5,50

Allergie-Informationen:

a) Glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse b) Krebstiere und -erzeugnisse c) Eier und -erzeugnisse d) Fisch und -erzeugnisse e) Erdnüsse und -erzeugnisse
f) Soja und -erzeugnisse g) Milch und -erzeugnisse h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse i) Sellerie und -erzeugnisse m) Senf und -erzeugnisse
n) Sesamsamen und -erzeugnisse o) Schwefeldioxid und Sulfide > 10mg/kg, > 10 mg/l als SO₂ p) Lupinen und -erzeugnisse
r) Weichtiere und -erzeugnisse z) Sonstiges t) enthält Konservierungsstoffe u) enthält Nitritpökelsalz v) Curcuma w) eigene Herstellung nur aus Rindfleisch



= vegetarisch



= vegan

