



AUSSER HAUS Speisenangebot

Die Bestellungen nehmen wir täglich
(ausser am Montag & Dienstag) von 10.30 Uhr
bis 17.30 Uhr telefonisch unter der Telefonnr.:
04747 – 8069 entgegen. Die Auslieferung
erfolgt durch Abholung oder Lieferung nach
individueller Vereinbarung.

Vorspeisen:

Kleiner gemischter Salat

Rohkostsalate der Saison,
feinwürzig angerichtet. Portion: € 4,60

„Höhnersupp as bi Mudder“

Höhnersuppe mit Fleischeinlage. Portion: € 4,70

Kürbiscremesuppe vom Hokkaido

mit Sonnenblumenkernen & Sahnehaube.

- *vegetarisch* - Portion: € 4,70

Bremer Wildsuppe

mit Wildfleisch, Pilzen & Cassissée-
Sahnehaube. Portion: € 6,00

Helgoländer Krabbensuppe

Cremige Suppe mit frischen Krabben &
Sahnehaube. Portion: € 6,60

Zu allen Suppen wird frisches Brot gereicht.

Gerichte:

Bauernfrühstück

Bratkartoffeln mit Speck, Rührei und
Gewürzgurke. Portion: € 9,90

Brat- oder Currywurst ^{1.) 2.) 3.) 4.)}

mit Pommes frites oder Süsskartoffelsticks,
Senf, Ketchup oder Mayonnaise.

Bratwurst Portion: € 7,00

Currywurst Portion: € 7,90

Aufpreis für Bratkartoffeln: € 0,60

Hacksteakburger vom Highlandrind

vom Biolandhof Dorn GbR, Nordleda
auf Brötchenhälfte mit Salat, gerösteten
Zwiebeln, Steinchampignons und Käse
überbacken. Portion: € 13,00

oder

- *vegetarisch* - mit Sojaburger, Portion: € 8,50

Rauchkatenfischsteller

Forellen- und Limandesfilets
in Butter gebraten auf Gemüsebett mit
Mandelplättchen, Petersilienkartoffeln,
Buttersauce oder Sauce Hollandaise.
Portion: € 16,00 Kleine Portion: € 14,00

Grünkohl „nach Art des Hauses“

mit Pinkelwurst, Speck, Kochwurst,
Kasseler, Salzkartoffeln & Senf.

Portion: € 15,50

Kleine Portion ohne Kochwurst: € 13,00

Wildbraten Rudi

wahlweise vom Wildschwein oder Hirsch mit
frischen Steinchampignons, Apfelrotkohl,
Salzkartoffeln & Preiselbeerwildsauce
Gericht: € 17,50

„Vegourmet - Teller“

810-Sojaschnitzel mit Süßkartoffel-Sticks oder
Pommes frites, frischen Steinchampignons
und *vegan*: Toskana-Gemüse Relish
oder *vegetarisch*: Rauchkatensauce mit rotem
Pfeffer. Portion: € 13,50

Rauchkatenteller

Rindersteak, Schweinelachs und
Burgunderschinken mit
gerösteten Zwiebeln, Steinchampignons,
hausgemachten Kartoffelecken und
Rauchkatensauce mit rotem Pfeffer.
Gericht: € 17,50

Rauchspanferkel

Burgunderschinken über dem offenen
Feuer frisch geräuchert mit Apfelrotkohl,
Salzkartoffeln und Bratensauce
Gericht ca. 400 g Fleisch: € 17,50
Kleine Portion: € 14,50

Fleisch „deftig“

mit gerösteten Zwiebeln, Bratkartoffeln,
Pommes frites oder Süßkartoffelsticks
und Kräuterbutter. Bitte wählen Sie:

Portion mit ca. 200g. Fleisch:

Schweinelachs paniert: € 14,50

810-Schweineschnitzel paniert: € 19,60

Phina-Putenbrustfilet paniert: € 16,00

Rindersteak: € 19,00

Filetsteak: € 23,00

Kleine Portion mit ca. 100g. Fleisch:

Schweinelachs paniert: € 12,00

810-Schweineschnitzel paniert: € 13,50

Phina-Putenbrustfilet paniert: € 12,50

Rindersteak: € 13,00

Vielzahl an **810**-Speisen & **810**-Getränke gemäß "DE-ÖKO-006" zertifiziert.
Alle Preise sind inkl. Bedienung und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Obst, Gemüse, Pommes frites, Süßkartoffelsticks, Eier, Quark, Joghurt, Zucker, Brot, Butter, Salate, Hacksteak-Burger, Schweineschnitzel und Sojaschnitzel sind aus **810**-logischem Anbau. **Phina Puten** haben viel Auslauf, eine verlängerte Aufzuchtzeit und wachsen ganz ohne Antibiotika auf. Die Tiere erhalten Futter aus mindestens 50% Maisanteil, daher ist das Fleisch gelblich. Das Futter ist zu 100% frei von Genen! Bei der Zucht wird neben der Fleischqualität besonders auf das Tierwohl geachtet. Beim Currywurstgericht ist im Curryketchup folgendes enthalten: 1.) Säuerungsmittel: Citronensäure 2.) Verdickungsmittel: Tragant 3.) Säureregulator: Natriumlactat 4.) Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat