

WO-MO-DINNER

Ab Mai



Wir möchten Ihnen ein schönes, gemütliches und genussvolles Erlebnis in Ihren eigenen vier Wänden auf Rädern anbieten.

Zum Ablauf: Sie reservieren einen Parkplatz für Ihr Wohnmobil und bestellen Ihr Essen telefonisch bei uns. Die Bestellungen bitten wir spätestens 48 Stunden vorher unter ☎ **04747 – 8069** durchzugeben.

Wir servieren Ihnen die Speisen & Getränke direkt an Ihrem Fahrzeug inklusive Tischdekoration, Servietten, Besteck und Gläsern. Getränke können aus unserer Getränkekarte vor Ort extra bestellt werden.

Termine: Von Mittwoch bis Sonntag jeweils, um 12.00 h., 17.00 h. oder 18.00 h.

Wir haben an allen Feiertagen geöffnet!

Vorspeisen:

Kleiner gemischter Salat

Rohkostsalate der Saison, feinwürzig angerichtet. Portion: € 5,50

„Höhnersupp as bi Mudder“

Hühnersuppe mit Fleischeinlage. Portion: € 5,50

Tomatencremesuppe

mit Sahnehaube.

- **vegetarisch & vegan** (ohne Sahne) -
Portion: € 5,00

Helgoländer Krabbensuppe

Cremige Suppe mit frischen Krabben & Sahnehaube. Portion: € 7,80

Zu allen Suppen wird frisches Brot gereicht.

Hauptgerichte:

„Vegourmet - Teller“

BIO-Sojaschnitzel mit Süßkartoffel-Sticks oder Pommes frites, frischen Steinchampignons und **vegan**: Toskana-Gemüse Relish oder **vegetarisch**: Rauchkatensauce mit rotem Pfeffer. Portion: € 15,50



Rauchkatenfischteller

Forellen- und Limandesfilets in Butter gebraten auf Gemüsebett mit Mandelplättchen, Petersilienkartoffeln, Buttersauce oder Sauce Hollandaise.
Portion: € 18,50 Kleine Portion: € 16,00

Forelle im Ganzen

Geräuchert oder gebacken
„Müllerin Art“ mit Salzkartoffeln, Sahnemeerrettich, Buttersauce und Salatbeilage. Portion: € 18,50

Gebackene Forelle „Mediterran“

mit frischen Kräutern gefüllt. Dazu Rosmarinkartoffeln und Salatbeilage.
Portion: € 18,90

Rauchspanferkel

Burgunderschinken über dem offenen Feuer geräuchert mit Sauerkraut, Salzkartoffeln und Bratensauce
Gericht ca. 400 g Fleisch: € 20,50
Kleine Portion: € 16,50

Rauchkatenteller

Rindersteak, Schweinelachs und Burgunderschinken mit gerösteten Zwiebeln, Steinchampignons, hausgemachten Kartoffelecken und Rauchkatensauce mit rotem Pfeffer.
Gericht: € 19,50

Highlandersteak vom Grill

Rindersteak vom Elbdeich, Biolandhof Dorn GbR, Nordleda mit gerösteten Zwiebeln, Steinchampignons, Rosmarinkartoffeln und Pfeffersauce.
Steakgericht mit 200 g Fleisch: € 32,90
Steakgericht mit 100 g Fleisch: € 23,00



Rauchkatengedeck

Vorspeise:

Hühnersuppe & gemischter Rohkostsalat

Hauptgericht:

Vier verschiedenen Sorten Fleisch vom Grill:
Rindersteak, Phina-Putenbrustfilet, Schweinelachs und Burgunderschinken mit frischen Steinchampignons, Kaisergemüse, gerösteten Zwiebeln, hausgemachten Kartoffelecken oder Salzkartoffeln und Bratensauce

Nachtisch:

Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahnehaube oder gemischtes Eis mit Sahne
Gedeck: € 36,90
Portion ohne Suppe und Nachtisch: € 26,90