



Vorspeisen

Tomate und Mozzarella

mit hausgemachtem Pesto
und gerösteten Pinienkernen € 10,00

Salat von frischen Nordseekrabben

auf kleinen Schwarzbrottalern
mit Blattsalaten € 13,50

Salat von Land und Meer

Lassen Sie sich überraschen € 13,50

Bunter gezupfter Blattsalat

in Himbeervinaigrette
mit gebackenen Champignons
und Karottenblümchen € 9,00

Suppen

Rahmsüppchen von frischen Gartenkräutern

mit Schinkenstreifen und Brotcroutons € 7,90

Helgoländer Hummersüppchen

mit frischen Nordseekrabben
und Lachsklößchen € 8,50

Mulligatawny

- indisches Geflügelcurrysüppchen -
mit Banane, Reis und Kokos € 7,90

Essenz von der Strauchtomate

mit Gemüsepaysanne, Rindfleischklößchen
und Chesterstange € 7,80



Fisch

Fünf gebratene Hummerkrabben

mit Knoblauch-Kräuter-Nage
hausgemachten bunten Nudeln
und Blattsalaten in Balsamico-Vinaigrette € 23,00

Gebratenes Filet vom Steinbeißer

mit Aromaten gratiniert
Hummersauce
hausgemachtem Schnittlauchpüree
und kleinem Zupfsalat € 20,50

Duhner Fischerfrühstück

mit Rührei, frischen Nordseekrabben
und knusprigen Bratkartoffeln € 20,50

Gebratenes Filet vom Nordseelimandes

in der Kräuter-Eihülle mit Hummerkrabbe
Schnittlauchsauce, Champignon-Lauchgemüse
und Petersilienkartoffeln € 21,20

Kutterscholle nach Finkenwerder Art

mit hausgemachtem Speckkartoffelsalat
und Salat der Saison € 19,00

Gebratenes Filet vom Nordsee Kabeljau

mit Pommery Senf-Kräuternage
Blattspinat und Petersilienkartoffeln € 19,70



Fleisch

Gefülltes Lendchen vom Hausschwein

mit Blattspinat und Frischkäse
Rosmarinsauce
und Kartoffelauflauf € 20,50

Glasierter Braten vom Jungschwein

mit Portweinsauce, Vichy-Karotten
Blumenkohl, Brokkoli
und Schnittlauchpüree € 17,70

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes

mit Wiesenchampignons, Orangenfilets
hausgemachten Spätzle
und Eisbergsalat in Sauerrahm € 20,00

Rosa gebratenes Rinderfilet

mit gebackenen Zwiebelringen
Zucchini-Auberginengemüse, Grilltomate
Bohnenbündchen und Kartoffelauflauf € 26,00

Spieß von Rind, Schwein und Kalb

mit Waldzwerge in Rahm
vielen bunten Gartengemüsen
und Röstkartoffeln € 20,50

Rosa gebratenes Lammrückenfilet

unter der Frischkäsekruste
mit Rosmarinsauce, Grilltomate
Bohnenbündchen und Kartoffelgratin € 22,00

Bei Umbestellungen berechnen wir für Bratkartoffeln € 2,00.
Selbstverständlich bereiten wir auch Seniorenportionen zu,
für die wir pro Gericht € 1,50 weniger berechnen.



Für den kleinen Appetit

Großer gemischter Salat der Saison mit Medaillons von der Putenbrust	€ 12,50
Hausgemachte Cannelloni mit Hackfleischfüllung, Tomatensauce Blattspinat und Käse gratiniert	€ 12,70
Vollkornbrot nach „Klaus Störtebeker“ belegt mit frischen Nordseekrabben Spiegelei und Blattsalaten in Balsamicovinaigrette	€ 16,50
Junge milde Sherry- Matjesfilets nach Hausfrauenart mit Petersilienkartoffeln	€ 13,50
Kleiner pikanter Herrentoast mit Rinderfiletmedaillons, Waldzwerge Portweinsauce und Salatbouquet	€ 16,80
Toast nach Schweizer Art mit gekochtem Schinken, geschmolzenen Tomaten und Käse überbacken	€ 13,50
Vollkornbrot nach Ihren Wünschen belegt mit Käse, Räucherwurstwaren rohem oder gekochtem Schinken	€ 10,00



Für unsere kleinen Gäste

Kleines gebackenes Fischfilet mit Vichy-Karotten und Kartoffelhaltern	€ 9,00
Kinderspaghetti mit Schinkenstreifen und Tomatensauce	€ 7,80
Hausgemachter Apfelpfannkuchen	€ 7,80
Kleines paniertes Schnitzel mit buntem Gemüse und Pommes frites	€ 9,90

gerne können Sie für Ihre Kinder auch kleinere Portionen aus der Speisekarte bestellen.

In diesem Fall berechnen wir € 1,50 weniger für das Gericht.



Unsere Lammgerichte

Rosa gebratenes Lammrückenfilet

unter der Frischkäsekruste
mit Rosmarinsauce, Grilltomate
Bohnenbündchen und Kartoffelauflauf

€ 22,00

Geschnetzelte Lammfilets im Paprikarahm

mit gerösteten Pinienkernen,
hausgemachten Spätzle
und Tomatensalat wie bei Muttern

€ 19,00

Gefüllte Lammschnitzel

mit Waldzwergerl, Frühlingslauch
Frischkäse, Kräuterjus, kleinem Ratatouille
und Kartoffelauflauf

€ 20,50

Geschmorte Lammkeule

mit Rosmarinjus, Speckböhnchen
und Macairekartoffeln

€ 19,50

Curry vom Lamm

mit Wiesenchampignons
Langkornreis
und kleinem bunten Zupfsalat

€ 18,50



Dessert – das süße Finale

Hamburger Rote Grütze mit Susi-Rahm und Eisnocke	€ 7,50
Gratiniertes Limonenparfait mit frischen Früchten und Saucenmosaik	€ 7,80
Mosaik von weißer und schwarzer Schokolade mit frischen Früchten und Saucenmosaik	€ 8,00
Duhner Schlosserbuben mit Waldbeerenkompott, Eisnocke und Saucenmosaik	€ 8,00
Das Beste vom Pâtissier	€ 9,20
Gemischtes Eis mit / ohne Sahne	€ 7,00
Grießflammerie mit Rhabarber-Apfel Kompott und frischen Früchten	€ 7,50

Eine Speisekarte mit der Auflistung der häufigsten Allergene erhalten Sie auf Anfrage gerne von uns.