



Vorspeisen

Würzfleisch

mit Käse überbacken, dazu Toast

Kleiner gemischter Salat mit Croûtons

Bitte wählen Sie aus folgenden Dressings:

Essig-Öl, Kräuter-Senf, Joghurt-Kräuerdressing, Orangen-Balsamico

Salat

Salatbowl²

verschiedene Blattsalate, Tomaten, Gurke, Paprika und weitere saisonale Gemüsesorten

wahlweise mit:

gebackenem Brie Käse

Hähnchenbruststreifen aus dem Kräuterbuttersud

Falafelbällchen

Bitte wählen Sie aus folgenden Dressings:

Essig-Öl, Kräuter-Senf, Joghurt-Kräuerdressing, Orangen-Balsamico

Vegetarisch / Vegan

Gemüsecurry

mit Basmatireis und:

gebratenem Halloumi(vegetarisch)

oder

Falafelbällchen(vegan)

Fisch

Spaghetti Aioli

mit 10 Garnelen, Kirschtomaten, Rucola

Mecklenburgisches Welsfilet

Gebratenes Welsfilet mit Möhrenduett, Meerrettich-Weißweinsauce und Dill-Stampf



Hauptgerichte

Beef-Burger^{1,2,3}

180g Rinderpatty gegrillt, überbacken mit Cheddar im Burgerbrötchen, mit Salat, Gurke, Tomate, Bacon und BBQ-Soße dazu Pommes frites

Hähnchenbrustfilet im Käse-Eimantel

an Brokkoli, Kroketten und Pesto-Sahnesauce

Hamburger Schnitzel

Paniertes Schweineschnitzel mit Setzei, Bratkartoffeln und Salatbouquet

Schnitzel „au four“

Paniertes Schweineschnitzel mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln und Buttererbsen

Wiener Schnitzel (150g)

Paniertes Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren, dazu Bratkartoffeln

Hausgemachte Rippchen

vom Schwein mit BBQ-Soße bestrichen und Cole-Slaw, dazu Knoblauchbaguette

Beilagen - Änderung

Petersilienkartoffeln

Pommes frites

Kroketten

Potato Wedges

Bratkartoffeln

Dips

Kräuterrahmdip

BBQ Dip

Mayonnaise / Ketchup

* Die Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

1 mit Farbstoffen 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmitteln 7 mit Süßungsmittel



Das HAMMER-Steak
medium gebratenes Rumpsteak
mit Kräuterbutter

Steak-Beilagen *(nur für HAMMER-Steak)*

buntes Pfannengemüse
Beilagensalat

Bratkartoffeln
Pommes frites

Pfeffer-Rahmsoupe

Dessert

Kaiserschmarrn-Pommes
mit Rosinen, Vanilleeis und Beeren

Heiße Liebe
Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne

Kugel Eis
wahlweise: Vanille , Schokolade, Erdbeer
Über weitere Eissorten berät Sie unser Serviceteam.

Portion Sahne

Mitnahme von Speisen

Für die Verpackung von Speisen, die Sie im Restaurant nicht geschafft haben,
berechnen wir 1,00 Euro pro Verpackungseinheit!

Lebensmittelunverträglichkeit?

Kein Problem! Unser Servicepersonal reicht Ihnen unsere Allergenkarte!

Hat`s geschmeckt?
Dann freuen wir uns
auf deine Bewertung!

