

Zum Kamin

Vorspeisen

Tomatensalat <i>(vegan)</i> saftige Tomaten mit Zwiebeln und Essig-Öl Dressing	5,50€
Bruschetta <i>(vegetarisch)</i> (1) drei geröstete Baguettescheiben mit Tomate, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl	6,50€
Gemischter Salatteller <i>(vegetarisch)</i> (2) verschiedene hausgemachte Salate, knackiger Eisberg, Tomate, Gurke und American Dressing	6,50€
Rote Bete Carpaccio <i>(vegan)</i> mit karamellisierten Nüssen, mariniertem Feto und Salat Bouquet	7,50€
Büsumer Krabbensuppe (1,2,10) mit feinen Gemüsewürfeln, frischen Nordseekrabben und mit Dill verfeinert	7,80€

Hauptspeisen

vegetarisch / vegan

Bowl mit Couscous, Falafel Bällchen, Obst, karamellisierten Nüssen und Rote Bete (1,2) und verschiedenen frischen Salaten, wahlweise mit Joghurt-Frucht Topping	13,50€
--	--------

Zum Kamin

Ofengemüse mit Rayu-Öl (*vegan*) (4,9,10)
Karotte, Paprika, Tomate im Ofen geschmort, mit einer
Wildreismischung und Rayu-Öl
(Rayu-Öl ist eine selbstgemachte asiatische Sauce mit Sesam, Soja,
Chili, Knoblauch und Koriander) 15,00€

Spinat Knödel (1,2)
Hausgemachte Spinatknödel mit herzhaftem Bergkäse,
frischen Kräutern und Parmesanschaum 16,50€

Fisch

Hamburger Pannfisch (Dorschfilet)
mit einer feinen Senfsauce, dazu Bratkartoffeln
und Gurkensalat 26,50€

Gebratene Kutterscholle
„Finkenwerder Art“ oder in Butter gebraten
dazu Salzkartoffeln und einen gemischten Salat
mit American Dressing 27,50€

Fleisch

Bauernfrühstück (3)
mit Katenschinken, Gewürzgurke und Salatgarnitur 14,50€

Sauerfleisch (2,10)
mit hausgemachter Remoulade und knusprigen
Bratkartoffeln 14,90€

Burger Kamin (1,2,3,5,8)
180g saftiges Rinderhackfleisch mit einer
Walnuss-Speck-Zwiebel Konfitüre, geschmolzenem Cheddar
Käse, knackigem Salat, zwischen zwei hausgemachten
Burger Buns und Pommes 17,50€

Zum Kamin

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet gefüllt mit
Kräuterfrischkäse (2,10,14)
dazu Pfannengemüse, Röstkartoffeln und
provenzalischer Sauce 18,00€

Filetgeschnetzeltes „Kamin“ Schwein- und
Hähnchenfiletsteifen (1,2,10,14)
mit frischen Champignons in Rahmsauce, Kroketten
und einem Salatteller 19,50€

Oldesloer Schnitzel (1,2)
zartes Schweineschnitzel aus der Pfanne mit Spiegelei
& Speckspieß, dazu Pommes und einen Salatteller 19,80€

Roastbeef „kalt“ (2)
mit hausgemachter Remoulade und knusprigen Bratkartoffeln 23,50€

Rumpsteak 230g mit Senf-Zwiebelkruste (1,10,14)
mit Bohnen in Knuspermantel dazu Bratkartoffeln
und Bratenjus 29,50€

Rumpsteak 230g (2)
mit geschmorten Zwiebeln & Champignons, Kräuterbutter,
Bratkartoffeln und einem Salatteller 29,50€

Umbestellung auf Bratkartoffeln 1,50€

Verpackungspauschale 1,00€

Zum Kamin

Dessert

Eis Sorten (1,2,3): - Vanille
- Schoko
- ...

verschiedene Sorten – sprechen Sie uns gerne an – 2,50€

Wir beziehen unser Eis von:

Kleine Eisfabrik, Alte Landstraße 1h, 22941 Timmerhorn

Gebackenes Vanille Eis (1,2,3)
mit hausgemachter Karamellsauce, dazu einen
Orangensalat mit Sonnenblumenkernen 7,80€

Warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern (1,2,3)
dazu eine Kugel Eis nach Wahl 8,50€

Hausgemachtes Parfait (1,2,3)
verschiedene Sorten – sprechen Sie uns gerne an –
mit Obstkompott 8,50€

Dessert Variationen (1,2,3)
verschiedene hausgemachte Spezialitäten
– gerne auch zum Teilen – pp. 9,00€



Kennzeichnung der Allergene

1. Gluten
2. Milch
3. Eier
4. Soja
5. Senf
6. Erdnuss
7. Fisch
8. Schalenfrüchte
9. Sesam
10. Sellerie
11. Lupine
12. Weichtiere
13. Krebstiere
14. Schwefeldioxid / Sulfite