

## Vorspeisen

### starters

**Glückstädter Matjesfilet  
mit eingelegten Zwiebeln auf Vollkornbrot, Salat** 9,00 €

Glückstadt herring fillet  
with pickled onions on wholemeal bread, salad

\*\*\*

**Röllchen vom niedersächsischen Rinderrücken  
an klassischem Waldorfsalat , rote Zwiebelmarmelade  
Baguette** 9,50 €

Beef rolls with classic Waldorf salad, red onion jam  
baguette

## Suppen

### soups

**Rahmsuppe vom Hokkaido Kürbis  
mit Öl und Kernen** 7,50 €

Cream soup from Hokkaido pumpkin with oil and seeds

\*\*\*

**Rinderkraftbrühe mit Ravioli** 6,50 €

beef consommé with ravioli

## Vegetarisch

### vegetarian

**Linsen - Kürbis Curry  
auf Linguine, Salat** 15,00 €

pumpkin - lentil curry with linguine, Salad

## Fisch

### fish

**Zanderfilet auf der Haut gebraten  
Rahmwirsing, Petersilienkartoffeln** 21,00 €

Pike-perch fillet with Cream savoy cabbage and parsley potatoes

\*\*\*

**Gegrilltes Lachssteak mit Sauce Béarnaise  
auf knackigem Pfannengemüse, Kartoffelgratin** 25,00 €

Grilled salmon steak with bearnaise sauce  
on crispy stir-fried vegetables, potato gratin

## Hauptgerichte

### main dishes

**Currywurst mit hausgemachter Sauce  
pommes frites und Cole slaw** 9,50 €

Curry sausage with hot and spicy sauce, french fries, salad

\*\*\*

**JT Specialburger  
Rinderhacksteak vom Angusrind auf knackigem Eisbergsalat,  
Zwiebeln und Tomate, Barbecue Relish, Cheddarkäse  
im Brioche - Brötchen, Cole slow, Süßkartoffel - pommes frites  
Chili - Mayonnaise** 13,50 €

Angus ground beef steak on crispy salad, onions and tomatoes,  
barbecue relish, cheddar in brioche roll, coleslow,  
sweet potato - french fries, chili mayonnaise

\*\*\*

**Filetgeschnetzeltes vom Ambergauer Strohschwein  
mit frischen Champignons in Rahmsauce, Butterspätzle, Salat** 20,50 €

pork tenderloin with fresh mushrooms in herb cream sauce  
spatzle, salad

\*\*\*

**Original Wiener Kalbsschnitzel  
mit gebackener Petersilie und Zitrone  
Bratkartoffeln, Salat** 24,00 €

Original "Wiener Schnitzel" , veal  
with baked parsley and lemon, roasted potatoes, salad

\*\*\*

**Hausgemachte Rinderroulade  
mit Rotwein - Senfsauce an Apfelrotkraut, Kartoffelkräpfen** 19,50 €

Homemade beef roulade  
with red wine - mustard sauce with red apple cabbage, potato fritters

\*\*\*

**Rosa gebratener Lammrücken  
mit Rosmarinsauce an knackigem Pfannengemüse, Kartoffelgratin** 25,00 €

Pink roasted rack of lamb  
with rosemary sauce on fried vegetables, potato gratin

## Dessert

### dessert

**Artländer Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne** 7,00 €

Red groats with vanilla ice cream and whipped cream

\*\*\*

**Bayrisch Crème mit Zwetschgenröster** 7,00 €

Bavarian crème with stewed plums

## Steaks steaks

### unsere Empfehlung:

**Rückensteak vom Ambergauer Strohschwein  
mit Backpflaumen auf Zwiebeljus, Bratkartoffeln, Salat**  
Pork steaks with prunes on onion sauce, fried potatoes, salad

**18,50 €**

<b>Medaillons vom Ambergauer Strohschwein</b>	<b>250 g</b>	<b>21,00 €</b>
Pork Tenderloin Medallion		

### **Steaks vom Black Angus Rind** Black Angus beef steaks

<b>Rumpsteak</b>	<b>250 g</b>	<b>25,00 €</b>
Rump steak		

<b>Rib - Eye Steak</b>	<b>300 g</b>	<b>27,00 €</b>
Rib eye steak		

<b>Filetsteak</b>	<b>250 g</b>	<b>36,00 €</b>
Beef Tenderloin		

<b>Mixed Grill</b>	<b>300 g</b>	<b>21,00 €</b>
--------------------	--------------	----------------

### **Hähnchenbrust, Schweinefilet, Rindersteak Grillwürstchen und Speck**

mixed grill: Chicken Breast, Pork Tenderloin, beef Sirloin Steak  
barbecue sausages and bacon

### **Wir grillen Ihre Steaks auf Wunsch**

rare  
medium /rare  
medium  
medium / well done  
well done

Zu unseren Steaks servieren wir:

**hausgemachte Kräuterbutter, Baguette  
und einen bunten Salat mit dem Dressing Ihrer Wahl:  
Vinaigrette, Balsamicodressing oder Joghurtdressing**

our steaks are served with:  
herb butter, baguette and salad with dressing of your choice  
vinaigrette, balsamic dressing or yoghurt dressing

## **Weitere Beilagen**

### **more side dishes**

<b>Pfannengemüse</b> pan-fried vegetables	<b>5,00 €</b>
<b>Gebratene frische Pfifferlinge</b> fried chanterelles	<b>8,50 €</b>
<b>Geschmorte Zwiebeln</b> braised onions	<b>4,00 €</b>
<b>Feurige Kidney Bohnen mit Rauchfleisch</b> fiery kidney beans with smoked meat	<b>4,00 €</b>
<b>Kartoffelgratin</b> potato gratin	<b>5,00 €</b>
<b>Ofenkartoffel mit Kräuterquark</b> baked potato with curd cheese	<b>5,00 €</b>
<b>Bratkartoffeln</b> roasted potatoes	<b>4,00 €</b>
<b>Pommes frites</b> french fries	<b>3,50 €</b>
<b>Sauce Bèarnaise</b> Sauce Bèarnaise	<b>3,50 €</b>
<b>Pfefferrahmsauce</b> pepper cream sauce	<b>3,50 €</b>
<b>Barolojus</b> Barolojus	<b>3,50 €</b>