

Fischgerichte aus dem Meer

Zu unseren Fischgerichten reichen wir Ihnen hausgemachte
Bratkartoffeln mit Speck gebraten

Schollenfilets

natur, gegrillt

nach Finkenwerder Art, in Speck gebraten

Grüne Heringsfilets, natur

Matjesfilets* nach Hausfrauen Art

auf einer pikanten Apfel-, Zwiebel-, Mayonnaisensauce*

Matjesfilets

auf Speckbohnen

Bratheringe in Sauer

Heringsteller

Matjesfilet* auf Hausfrauensauce*,
Brathering in Sauer

Backfisch (Seelachsfilet in Bierteig)

serviert mit Bratkartoffeln
und Remouladensauce*

Beilagensalat

Fischgerichte aus den Seen

Zu unseren Fischgerichten reichen wir Ihnen hausgemachte
Bratkartoffeln mit Speck gebraten

Silbermaränen

Zanderfilet

Barschfilet

Pretzer Teller

Silbermaräne & $\frac{1}{2}$ Barschfilet

Edelfischteller

Silbermaräne & $\frac{1}{2}$ Zanderfilet

Felchenfilet

Beilagensalat

Fleischgerichte

Schweineschnitzel nach Wiener Art

Schweineschnitzel Holsteiner Art

1 Spiegelei,

Currywurst *

mit Pommes frites*

mit Bratkartoffeln

Rinderburger „Bootshaus Art“

Rinderhacksteak ca 200g, gebraten

belegt mit Gurke, Tomate & Spiegelei

Pommes Frites & BBQ` Soße

Schusterkotelette, paniertes Schweinebauch

auf Speckbratkartoffeln & Lauchzwiebeln

Holsteiner Sauerfleisch hausgemacht, im Weckglas serviert

Schweinenacken in sauer, Bratkartoffeln

garniert mit Gewürzgurke & Tomate

Labskausteller

hausgemachtes Labskaus dazu reichen wir

1 Matjesfilet, Gewürzgurke & 1 Spiegelei

FrISChe Salate vom Gemüse der Saison

Kleiner Salatteller*

großer gemischter Salatteller*

Portion Fetakäse

Portion Putenbruststreifen

Portion Thunfisch

Tomatensalat Kanarische Art

garniert mit Zwiebelringen,
Fetakäse & schwarze Oliven

Eierspeisen

3 Spiegeleier oder Rühreier

mit Bratkartoffeln

Holsteiner Bauernfrühstück

Kartoffeln, Speck, Zwiebeln & Eimasse
garniert mit Gewürzgurke & Tomate

Vegetarisches Bauernfrühstück

Kartoffeln, Gemüsevariationen, Eimasse
garniert mit Gewürzgurke & Tomate