

# Speisekarte



## Unsere Empfehlung für Januar

<b>feine Steckrübensuppe</b> mit gebratenem Stint am Spieß	€ 4,90
<b>gratinierter Ziegenkäse</b> auf Rote Bete und Möhren, dazu gebratene Pilze und Salatbukett	€ 9,90
<b><u>Noch ist Zeit für „Grünkohl“</u></b> Kassler, Kohlwurst, Schweinebacke, karamellisierte Röstkartoffeln, Senf und 1 Schnaps - Helbing Kümmel oder Jubiläums Aquavit zur Verdauung	€ 16,90
<b>Wildschwein-Rücken gebraten</b> auf heller Pilz-Soße, dazu Bohnen und Speck, Bratkartoffel und Preiselbeer-Marmelade	€ 19,90
<b>Rumpsteak traditionell</b> mit Champignons, Zwiebel, Rucola, Cherry-Tomaten, Bratkartoffeln und Kräuter-Butter	€ 18,90
<b><u>und es ist nun auch ZEIT für den leckeren kleinen Fisch aus der Elbe</u></b> „STINT“ klassisch in Roggenmehl gebraten, mit krossen Speckwürfelchen, dazu Bratkartoffeln, Kräutercreme und Salatgarnitur	€ 15,90
<b>gebratenes Zander-Filet</b> auf Penne Rigate mit Winter-Gemüse, dazu Blattsalat mit hausgemacher Kräuter-Vinaigrette	€ 16,90
<b>Birnen-Tiramisu</b>	€ 4,90

\*\*\*\*\*

## **und unsere Klassiker**

### Vorspeisen

<b>Datteln im Speckmantel</b>	€ 5,50
<b>Scampi Pfanne in Knoblauchöl</b>	€ 8,90
<b>Tomatensuppe</b> mit Crema di Balsamico, Sahne und Basilikumblatt	€ 4,50
<b>Gulaschsuppe</b> pikant gewürzt	€ 5,90

### Für den kleinen Hunger

<b>Goldener Engel Salat</b> vegetarisch knackige Salatmischung marktfrisch <u>Dressing:</u> Sylter / American / Kräuter-Vinaigrette	€ 7,90
auch als kleiner Vorspeisen oder Beilagen <b>Salatteller</b>	€ 3,90
<b>Gemüsepfanne</b> knackig frisches Gemüse in der Pfanne serviert, dazu Ofenkartoffel mit Sour Cream auch <b>VEGAN</b> ohne Sour Cream möglich	€ 10,90



## Goldener Engel

### Hauptspeisen

#### **„Ratsherren Pfanne“**

Medaillons von Rind, Schwein und Hähnchenbrustfilet,  
Bratkartoffeln, Marktgemüse und hausgemachte Kräuterbutter

€ 16,90 /D € 14,90

#### **Roastbeef aus der Kugel** mit Bratkartoffeln und Remoulade

€ 11,90 /D € 9,90

#### **Goldener Engel Salat „SPEZIAL“**

wählen Sie Ihren Lieblings-Belag  
Hähnchenbrustfilet **o d e r** Scampi **o d e r** Schafskäse  
Dressing: Sylter / American / Kräuter-Vinaigrette

€ 12,90

#### **„Großes Bauernfrühstück**

würzige Kartoffelscheiben mit Speck und Ei gebraten,  
große Gewürzgurke und Schinken  
**auch VEGETARISCH – ohne Speck und Schinken – möglich**

€ 10,90 /D € 8,90

#### **„Wiener Schnitzel“ vom Kalb**

frisch geklopft, fein paniert mit Weizenmehl, Ei und Semmelbrösel,  
Preiselbeermarmelade, Petersilienkartoffeln und Salatteller

€ 18,90

#### **Pannfisch „Hamburger Art“**

verschiedene Fischfilets mit Dijon-Senfsauce dazu Bratkartoffeln

€ 16,90 /D € 14,90

#### **Matjes-Filet „Hausfrauen Art“**

mit Apfel-Zwiebel-Schmand und Bratkartoffel

€ 9,90 /D € 7,90

### Information:

Unsere *Bratkartoffeln werden traditionell mit Speck* gebraten. Falls Sie das nicht möchten, so können wir auch Bratkartoffeln ohne Speck zubereiten. Bitte sagen Sie das bei der Bestellung!

### Desserts

#### **frisch gebackene große Waffel**

mit hausgemachter Frucht-Grütze und Puderzucker  
lecker auch mit einer Kugel Eis ... + € 1,50 / Kugel

€ 4,90

#### **hausgebackener Mohnkuchen**

mit Pflaumencreme, Vanillesauce und 1 Kugel Eis  
Wählen Sie Ihre individuelle Eis-Sorte dazu aus

Schokolade / Vanille / Walnuss / Amarena-Kirsch / Joghurt-Orange

€ 4,90

### **Eiskalt verführt!**

#### **Kirschbecher „Altes Land“**

je 1 Eiskugel Vanille, Amarena-Kirsch, Schokolade  
mit Kirschen, Sahne, Schokoladensauce und Kirschwasser

€ 5,70

#### **Baileys Becher**

2 Eiskugeln Vanille und 1 Eiskugel Schokolade, mit Sahne und Baileys

€ 5,70