

Speisekarte



Herzlich Willkommen

wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und eine schöne Zeit.

Ihr Team vom "Zum Oberfeuer"

Öffnungszeiten:

Donnerstag bis Montag 17:00 Uhr bis 20:00 Uhr warme Küche.

Dienstag und Mittwoch Ruhetage.

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 6 = geschwärzt, 8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmitteln, 10 = mit Zuckerart, 13 = koffeinhaltig, 16 = chininhaltig

Allergene: a = enthält Weizen (Gluten), b = Krebstiere /-erzeugnisse, c = enthält Hühnerei, d = Fisch/-erzeugnisse, e = enthält Erdnüsse, f = Soja, g = enthält Kuhmilch, h = enthält Mandeln / Schalenfrüchte, i = enthält Sellerie, j = enthält Senf, l = enthält Sulfite

Alle Preise enthalten die gesetzliche MwSt. / Irrtümer und Preisänderungen vorbehalten.

FM08/22

Getränkekarte "Zum Oberfeuer"

Alkoholfreie Getränke

<i>Stilles Wasser - 0,2l</i>	2,10 €
<i>Mineralwasser - 0,2l</i>	2,10 €
<i>Mineralwasser - 0,4l</i>	4,20 €
<i>Mineralwasser medium - 0,7l</i>	5,80 €
<i>Cola, Cola light, Sprite, Fanta, Spezi - 0,2l</i>	2,40 €
<i>Cola, Cola light, Sprite, Fanta, Spezi - 0,4l</i>	4,80 €
<i>Saft und -schorlen - 0,2l</i>	2,40 €
<i>Saft und -schorlen - 0,4l</i>	4,80 €
<i>Sorten: Apfel, Banane, Maracuja, Orange, Rhabarber, Traube</i>	
<i>Vita Malz (alkoholfrei) - 0,33l</i>	3,30 €
<i>Schweppes Bitter Lemon oder Gingerale - 0,2L</i>	3,10 €

Heißgetränke

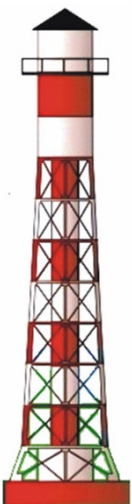
<i>Tasse Kaffee oder Tee</i>	2,20 €
<i>Sorten: Schwarzer-, Kamille-, Pfefferminz-, Grüner-, Früchte-</i>	
<i>Pott Kaffee, Espresso, Glas heiße Milch</i>	2,60 €
<i>Cappuccino, Latte Macchiato, Kakao mit Sahne</i>	3,10 €
<i>Glühwein</i>	3,30 €
<i>Grog</i>	3,40 €
<i>Heißgetränke mit Schuss</i>	+ 1,00 €

Biere

<i>Engel - Pils, Dunkel, Alster, Diesel vom Fass - 0,3l</i>	3,10 €
<i>Engel - Pils, Dunkel, Alster, Diesel vom Fass - 0,4l</i>	4,10 €
<i>Erdinger - Hefeweizen / alkoholfrei - 0,5l</i>	4,60 €
<i>Bier alkoholfrei - Erdinger Zitrone, Flensburger, Jever - 0,33l</i>	3,10 €

Spirituosen

<i>Shot - 2cl</i>	2,60 €
<i>Longdrink - 0,2l</i>	4,70 €



Getränkekarte "Zum Oberfeuer"

Spirituosen Specials

Rotwein

Merlot, Portugieser, Rioja, Syrah - 0,2l 5,80 €

Roséwein

Deichwein - 0,2l 5,80 €

Weißwein

Chardonnay, Grauburgunder, Kerner, Pinot Grigio - 0,1l 2,90 €

Weißwein-Schorle 0,15L 2,60 €

Rotwein- und Roséwein-Schorle 0,25L 5,20 €

Flaschenweine

Grauburgunder - 1L 26,10 €

Dornfelder, Rioja - 0,75L 24,90 €

Rosé - Deichwein - 0,75L 19,60 €

Spritziges (alkoholisch)

Sekt / Prosecco 0,1l 3,60 €

Sekt / Prosecco 0,75L 14,90 €

Aperol Spritz oder Hugo 5,80 €

Cocktails

Caipirinha, Pina Colada, Swimming Pool, Sex on the Beach 7,60 €

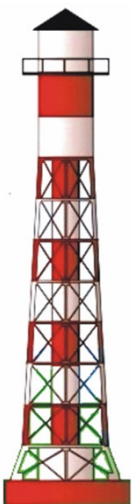
Sportsman alkoholfrei 6,90 €

Dessert

301 *Krautsander Rahm* 9,80 €
alkoholische Rahmspeise (1,g) mit frischen Früchten

300 *Mascarpone Traum (g) mit roter Grütze* 8,90 €
Kugel Eis (g) (Schoko, Vanille, Erdbeer) 1,20 €

311 *Klabautermann (Sahne, Schokosoße, Vanilleeis)* 3,90 €



Speisekarte "Zum Oberfeuer"

Vorspeisen

- | | | |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 1 | Kartoffelcremesuppe (i), dazu Baguette (a,c,g) | 5,90 € |
| 2 | Überbackener Hirtenkäse (g) mit Zwiebeln, Tomaten, Oliven, Paprika und Knoblauchöl dazu Baguette (a,c,g) | 12,90 € |
| 8 | Scampipfännchen
Garnelen (b) mit Cherrytomaten und Lauchzwiebeln in Knoblauchöl, dazu Baguette (a,c,g) | 13,90 € |
| 3 | Kleiner, gemischter Salat (g) | 5,40 € |
| 11 | Sommersalat
gemischter Salat mit Gurke, Radieschen, Mozzarella (g) und Früchten der Saison, Senf-Dressing (j) | 11,90 € |

Marktsalat

- | | | |
|----|-----------------------------------|---------|
| 12 | - mit gebratenen Hähnchenstreifen | 11,40 € |
| 13 | - mit gebratenen Garnelen | 13,90 € |

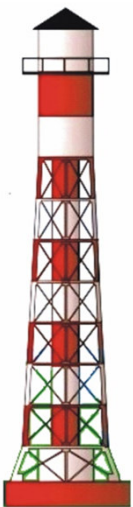
Zu allen großen Salaten reichen wir Baguette (a,c,g) und unser hausgemachtes Dressing (c,j)

Beilagenwechsel zuzüglich:

- | | |
|-------------------------|--------|
| Bratkartoffeln | 1,50 € |
| Ofenkartoffel mit Sauce | 3,00 € |

Butter und / oder Saucen zuzüglich:

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Majo, Ketchup, Senf | 0,50 € |
| Kräuterbutter, Steakbutter | 1,50 € |
| Calvados-, Champignen Rahm-,
Chilli-Cheese-, Hollandaise, Pernot-,
Senf-Soße, Sour-Cream und / oder Tsatsiki | 1,50 € |



Speisekarte "Zum Oberfeuer"

Für den kleinen Hunger

51	Currywurst (1,2,4,9) mit Pommes Frites	7,90 €
54	6 Chicken Crossis (a,b) mit Pommes Frites	7,90 €
52	2 Spiegeleier mit Bratkartoffeln	8,60 €
61	4 Fischstäbchen (a,b) mit Pommes Frites	7,90 €
351	Pommes Frites	2,90 €
153	Tagliatelle (a,c) mit Tomatensauce	5,90 €

Vegetarisch

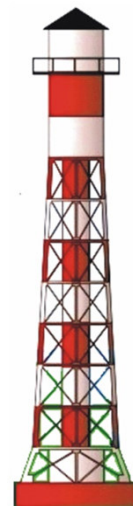
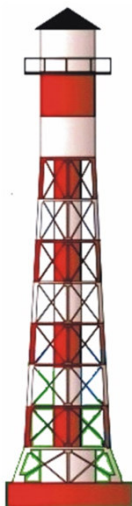
161	Tagliatelle mit Champignons a la Creme (g,j,l)	10,90 €
158	Mediterranes Pfannengemüse auf Tagliatelle (a,c)	11,90 €

Die tolle Knolle

224	Heiße Ofenkartoffel mit Garnelen (b) dazu Sour-Creme (4,c,f,g,i,j) und Salatbuquette (j)	17,90 €
221	Heiße Ofenkartoffel mit Matjes (b) dazu Sour-Creme (4,c,f,g,i,j) und Salatbuquette (j)	12,40 €
222	Heiße Ofenkartoffel mit Hähnchenstreifen dazu Sour-Creme (4,c,f,g,i,j) und Salatbuquette (j)	10,40 €

Spezialitäten

102	Krautsander Apfelschnitzel Paniertes Schweineschnitzel (a,c) mit Apfelscheiben, überbacken mit Käse (1,g) an Calvadosauce (a) und Kroketten	17,90 €
107	Krautsander Apfel-Burger Rindfleisch, Salat, Tomate, Gewürzgurke, Cheddar (g), karamellisierte Apfelspalten, hausgemachte Röstzwiebeln (a) und Spezialsoße (1,2,4,9,f,g) mit Kartoffeldippers (a) und Sour-Creme (4,c,f,g,i,j)	17,90 €



Speisekarte "Zum Oberfeuer"

Fleisch

- 171 Überbackenes Schweinefilet auf Kartoffelgratin (2,a,c) 18,90 €
175 Hähnchenbrust mit Kroketten (a,c), gemischtem Gemüse und Sauce Hollandaise 15,40 €

Steak

- 181 Rumpsteak „Hofmeister Art“ 24,90 €
mit Champignons, Zwiebeln, Kräuter- oder Steakbutter (g) und Bratkartoffeln (2,3,8)
182 Rumpsteak mit Salat (j) 24,50 €
dazu Pommes Frites und Kräuter- oder Steakbutter (g)

Schnitzel

- 103 Champignonrahmschnitzel 16,50 €
Paniertes Schweineschnitzel (a,c) mit Champignons á la Creme (g,j,l) und Pommes Frites
105 Schnitzel Holland (a,c) 17,90 €
Paniertes Schweineschnitzel (a,c) mit Kochschinken, Sauce Hollandaise überbacken und Kroketten

Fisch

- 204 Schollenfilet (a,d) „Elbe“ 19,90 €
mit Salzkartoffeln, Broccoli, Sauce Hollandaise
202 Kutterscholle "Finkenwerder Art" (a,d) 18,90 €
mit knusprigem Speck, Salzkartoffeln und Salat
201 Kehltinger Pannfisch (a,8,d) 17,90 €
mit Senfsauce (g,j) und Bratkartoffeln
206 Lachsfilet (d) in Pernod-Sahnesauce (a,d,g) mit Broccoli, dazu Spätzle (a,c) 18,90 €

