

Speisekarte



Herzlich Willkommen

wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und eine schöne Zeit.

Ihr Team vom Restaurant Zum Oberfeuer

Öffnungszeiten:

Donnerstag bis Montag 17:00 Uhr bis 21:00 Uhr (warme Küche bis 20:00 Uhr).

Dienstags und Mittwochs Ruhetag.

Kaffee, kalte Getränke sowie Süßigkeiten und Eis gibt es auch täglich in der Rezeption des Campingplatzes, welches gerne auf der Seeterasse genossen werden darf.

! Haustiere sind herzlich willkommen !

Enthält oder kann Allergene und Zusatzstoffe enthalten: a = Weizen (Gluten), c = Hülmerei, d = Fisch/-erzeugnisse, e = Erdnüsse, f = Soja, g = Kuhmilch, h = Mandeln / Schalenfrüchte, i = Sellerie, j = Senf, k = Krebstiere /-erzeugnisse, l = Sulfite, x = Alkohol, 1 = Farbstoff, 2 = konserviert, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Geschmacksverstärker, 6 = geschwärzt, 8 = Phosphat, 9 = Süßungsmitteln, 10 = Zuckerart, 13 = koffeinhaltig, 16 = chininhaltig

Die Allergene und Zusatzstoffe bei Getränken erfragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal.

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

Getränkekarte Zum Oberfeuer

Alkoholfreie Getränke

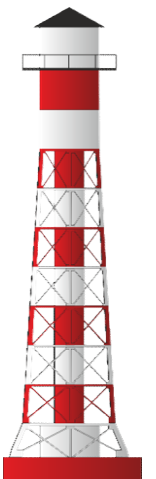
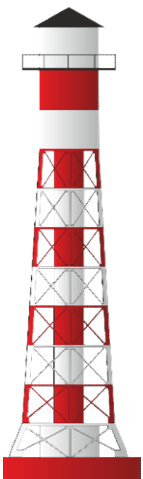
Stilles Wasser - 0,2l	2,10 €
Mineralwasser - 0,2l	2,10 €
Mineralwasser - 0,4l	4,20 €
Mineralwasser medium - 0,7l	5,80 €
Cola, Cola Zero, Sprite, Fanta, Spezi - 0,2l	2,40 €
Cola, Cola Zero, Sprite, Fanta, Spezi - 0,4l	4,80 €
Eistee Fuze Tea Zitrone - 0,3l	3,60 €
Saft und -schorlen - 0,2l	2,40 €
Saft und -schorlen - 0,4l	4,80 €
Sorten: Apfel, Banane, Maracuja, Orange, Rhabarber, Traube	

Heißgetränke

Tasse Kaffee oder Tee	2,20 €
Teesorten: Schwarz, Kamille, Pfefferminz, Grün und Früchtetee	
Pott Kaffee, Espresso, Glas heiße Milch	2,60 €
Cappuccino, Latte Macchiato, Kakao	2,90 €
Heißgetränk mit Schuss (x) möglich	

Biere

Engel - Pils, Dunkel, Alster, Diesel vom Fass - 0,3l (x)	3,10 €
Engel - Pils, Dunkel, Alster, Diesel vom Fass - 0,4l (x)	4,10 €
Hefeweizen (x) oder Weizen alkoholfrei - 0,5l	4,60 €
Bananenweizen mit (x) oder ohne Alkohol	4,90 €
Bier alkoholfrei - Erdinger Zitrone oder Flensburger - 0,33l	3,10 €



Getränkekarte Zum Oberfeuer

Hausweine (x)

Rotwein 0,2l - Dornfelder, Heroldrebe, Merlot und Rioja 5,80 €

-Schorle 0,25l 5,20 €

Roséwein 0,2l - Deichwein und Rosato Veneto 5,80 €

-Schorle 0,25l 5,20 €

Weißwein 0,1l - Bacchus, Chardonay und Grauburgunder 2,90 €

-Schorle 0,15l 2,60 €

Alle Weine auch als Flasche erhältlich

Spritziges (x)

Sekt / Prosecco 0,1l 2,90 €

Sekt / Prosecco 0,75l 19,60 €

Aperol Spritz, Hugo oder Lillet Wildberry 7,90 €

Cocktails

Pina Colada (x), Swimming Pool (x), Sex on the Beach (x) 7,60 €

Sportsman alkoholfrei 6,90 €

Spirituosen- Specials und Spirituosen (x)

Kehdinger Tropfen - 2cl 2,60 €

Möwenschiss - 2cl 2,60 €

Schnaps / Likör - 2cl (einige in 4cl, doppelter Preis) 2,60 €

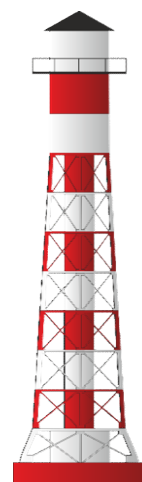
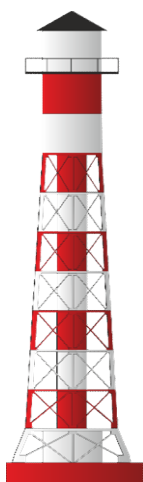
Oberfeuerzauber - hausgemacht - 2cl (Likör) 2,90 €

Apfelbrand, Calvados oder Williamsbirne - 2cl 3,40 €

Jeder Schnaps / Likör auch als Longdrink möglich

Oberfeuerzauber - hausgemacht - 250ml (Likör) 12,90 €

Apfelbrand oder Williamsbirne - 0,5l 39,90 €



Speisekarte Zum Oberfeuer

Vorspeisen

- | | | |
|---|---|---------|
| 1 | Gartenallerlei-Suppe (g,i) mit Sahnehaube (g) und Baguette (a,c,g)
Zucchini, Sellerie, Lauch, Möhren, Kartoffeln | 4,90 € |
| 2 | Apfelsüppchen (g) mit Baguette (a,c,g) Apfel, Gurke und Paprika | 4,90 € |
| 3 | Kleiner, gemischter Salat (g) mit Kräutervinaigrette oder Sylter Dressing (c,j) | 4,90 € |
| 4 | Tomatensalat
mit Kürbis- und Sonnenblumenkernen, Zwiebeln und Kräuterdressing (j) | 4,90 € |
| 5 | Gurkensalat mit Dilldressing (g) | 3,90 € |
| 6 | Gefüllter Mozzarella
Frische und getrocknete Tomaten, Bacon (2,3,8), Olivenöl und Baguette (a,c,g) | 9,90 € |
| 8 | Scampipfännchen
5 Garnelen (k) mit Cherrytomaten und Lauchzwiebeln in Knoblauchöl, dazu Baguette (a,c,g) | 14,90 € |

Salate

- | | | |
|----|---|---------|
| 11 | Großer, gemischter Salat mit Kräutervinaigrette oder Sylter Dressing (c,j)
dazu Baguette (a,c,g) | 7,40 € |
| | - mit gebratenen Hähnchenstreifen | 11,90 € |
| | - mit 4 gebratenen Garnelen | 15,40 € |
| | - Käse, gekochter Schinken (2) und Ei (c) | 12,30 € |

Für unsere kleinen Gäste

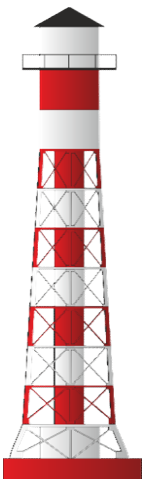
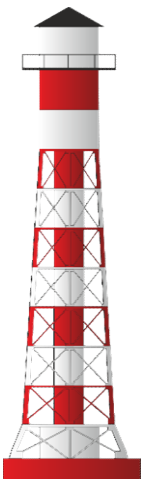
- | | | |
|----|---|--------|
| 54 | 6 Chicken Crossis (a,b) mit Pommes Frites | 6,90 € |
| 55 | Bandnudeln (a,c) mit Tomatensoße (a,g) | 4,50 € |
| 56 | Hühnerfrikassee (a) mit Gemüse und Reis | 7,70 € |
| 61 | 4 Fischstäbchen (a,k) mit Pommes Frites | 6,90 € |

Vegan und Vegetarisch

- | | | |
|-----|--|---------|
| 155 | Rotes Linsencurry (h) mit Süßkartoffeln (vegan) | 14,90 € |
| 158 | Bandnudeln (a,c) mit Spinat (a,g) und Parmesan (g) (vegetarisch) | 9,90 € |
| 161 | Ratatouille auf Bandnudeln (a,c) und Tomatensoße (a,g) (vegetarisch) | 12,40 € |

Fisch

- | | | |
|-----|---|---------|
| 201 | Kehdinger Pannfisch (a,8,d)
mit Senfsoße (g,j) und Bratkartoffeln (2,3,8) | 17,90 € |
| 202 | Kutterscholle "Finkenwerder Art" (a,d)
mit knusprigem Speck und Salzkartoffeln | 29,90 € |
| 203 | Holländische Matjesfilets (d) mit Soße nach "Hausfrauen-Art" (g)
dazu Bratkartoffeln (2,3,8) | 16,90 € |
| 204 | Fischteller (a,d) mit zwei verschiedenen Fischfilets auf Ratatouille und Salzkartoffeln | 16,90 € |
| 205 | Panierter Seelachs (a,c,d), Dippers und Sour Creme (4,c,f,g,i,j) | 16,90 € |
| 207 | Lachsfilet (d) auf Spinat (a,g), Cocktailtomaten und Bandnudeln (a,c) | 24,90 € |



Speisekarte Zum Oberfeuer

Die tolle Knolle

221	Heiße Ofenkartoffel mit Sour Cream (4,c,f,g,i,j)	6,90 €
	- mit gebratenen Hähnchenstreifen und Salatanlage	14,80 €
	- mit 4 gebratenen Garnelen (k) und Salatanlage	16,30 €
	- Matjes (d) und Salatanlage	14,80 €
	- Pizzastyle überbacken mit Kochschinken (2), Salami (2), Käse (g) und Salatanlage	14,80 €

Fleisch

51	Currywurst (1,2,4,9) mit Pommes Frites	8,90 €
52	Currywurst (1,2,4,9) mit Pommes und Chili-Cheese-Soße (a,g)	9,90 €
151	Naturgebratene Hähnchenbrust mit Ratatouille, Reis, und Tomatensoße (a,g)	16,80 €
152	Panierte Hähnchenbrust (a,c) mit fruchtiger Currysoße (2,a,g) und Reis	15,90 €
171	Schweinefilet mit grünen Bohnen, Metaxasoße (a,x) Kroketten (a,c)	18,90 €
182	Insel-Topf, Rumpsteak, Schweinefilet, Pute auf Bratkartoffeln (2,3,8), gemischtes Gemüse und Hollandaise (a,c,g,i)	26,90 €

Steak

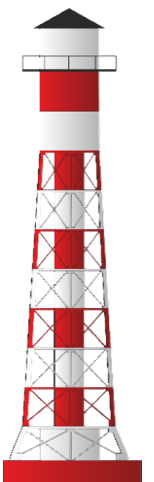
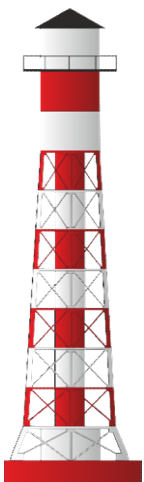
181	Rumpsteak mit Pommes, Bohnenbündchen (2,3,8) und Kräuterbutter (g)	29,90 €
-----	--	---------

Schnitzel, Schwein oder Pute (Pute zusätzlich 2,90 Euro)

102	Krautsander Apfelschnitzel Paniertes Schnitzel (a,c) mit Apfelscheiben, überbacken mit Käse (1,g) an Calvadossoße (a,x) und Kroketten	17,90 €
103	Champignonrahmschnitzel Paniertes Schnitzel (a,c) mit Champignons á la Creme (g,j,l) und Pommes Frites	16,50 €
104	Schnitzel Melba (a,c) Paniertes Schnitzel (a,c) mit Pfirsich, Gouda (g) überbacken, Dippers und Sour Cream (4,c,f,g,i,j)	17,90 €
106	Schnitzel Wiener Art Paniertes Schnitzel (a,c) mit Pommes	12,90 €

Beilagenwechsel und Soßen extra zuzüglich:

Curryketchup, Ketchup, Mayo, Senf	0,60 €
Kräuterbutter	1,00 €
Chili-Cheese-Soße (a,g) oder Sour Cream (4,c,f,g,i,j)	1,90 €
Bratkartoffeln	2,00 €
Calvados- (a,x), Champignonrahm- (g,j,l), Curry-(2,a,g), Metaxa- (a,x), Sate- (e,g), Senf- (g,j) und Tomatensoße (a,g)	2,40 €
Hausfrauensoße (g) oder Hollandaise (a,c,g,i), Ofenkartoffel mit Sour Cream (4,c,f,g,i,j)	2,90 €



Dessertkarte Zum Oberfeuer

Dessert

301	<i>Krautsander Rahm</i> <i>alkoholische Rahmspeise (1,g,x) mit frischen Früchten</i>	9,90 €
303	<i>Klabautermann (Sahne, Schokosoße, Vanilleeis)</i>	4,40 €
304	<i>Sommertraum</i> <i>Pfirsich, Joghurt (g), Sahne (g) und Fruchtsoße (a)</i>	5,90 €
306	<i>Kartoffelpuffer mit hausgemachtem Apfelkompott</i>	4,20 €
310	<i>Kugel Eis (g) (Schoko, Vanille, Erdbeer)</i>	1,40 €

