

för den knackigen Moors un de gode Figur

Salottöller könt gern gegen Gröönsaken tuscht warden!

„Putensteak vun Grill“ mit Suur Creem, pommes Fritz un Salottöller	14,90 €
„Lady Rumpsteak“ (180 gr.) mit Kräuterbodder un Salot dorto Bradkartüffeln	18,90 €
„lüttes Rumpsteak“ (250 gr.) mit Schabbeljons und Zippeln dorto Bradkartüffeln	21,90 €
„de groote Kloppe“ (400 gr.) euliges Rumpsteak vun Grill mit Peppersoß, Bradkartüffeln un Salottöller	28,50 €
„Grillplatte“ mit drie lütte Steaks vun Grill, krossbroden Speck und lütte Rostbratwurss dazu „Barbecuesoß“, pommes Fritz un lütt`n Salottöller	20,80 €
„Zippelrostbraden“ vun Ossenrück mit n` lütt'n Salot un Bradkartüffeln	20,90 €
„Wildschwienbraden“ mit Kroonsbeersoß, Rootkohl un Bodderspätzle	21,10 €
„Pannemann“ Schnitzel Wiener Oort mit Gröönsaken (wat dor is) un pommes Fritz	16,90 €
„Spare Ribs“ mit Barbecue-Honig-Kruste, dorto Suur Creem, witten Kohlsalot un un Bradkartüffeln	15,40 €
„Kaalvs Leber“ (Leber) Berliner Oort dünn afschneeden mit Appelringn, Zibbelssoß, grööne Bohnen un Kartüffelbree	19,40 €

achteran wat Sööttes oder`n Verdeeler ?

„Calvadosbecher“ Appeliies, Appelkompott, Calvador un Slaker	6,40 €
Hamborger Roote Grütt“ mit Vanillies	5,60 €
„hitte Zimtplum“ dorto Vanillies un Slaker	5,90 €
„schmelzendes Heerz“ Schokoküchlein mit Vanillies un Kirschkompott	6,80 €