

Liebe Gäste,
zusätzlich zu dieser Speisekarte bieten wir
auf einer Extrakarte EMPFEHLUNGEN DES HAUSES
saisonal häufiger wechselnde Angebote.
Wir wünschen „Guten Appetit“!

Mediterrane Fischsuppe
kleine Fischfilets
in tomatisiertem Fisch-Gemüse-Fond
9,50

Vorspeisenvariation
Dreierlei ‚Gutes aus der Moordiele‘
10,90

Große bunte Salat-Bowl
Verschiedene Blattsalate, Tomate, Salatgurke,
Paprika, Möhren, Zwiebeln, Chicorée,
Kürbis- und Sonnenblumenkerne, Brotcroutons
hausgemachte Vinaigrette, Brot
11,90

und jeweils zu den Salaten
Fetakäse und Oliven + 5,90
gegrilltes Hähnchenbrustfilet + 7,50
gegrillte Fischfilets + 8,90

Probieren Sie unser süffiges
Moorbier
dunkles Spezialbier, handwerklich gebraut
0,3 l 3,90



VEGETARISCH-VEGAN

'Veggi-Burger'

-vegetarisch-vegan-

hausgemachter Kichererbsen-Patty
Tomate, Salat, Pfirsich-Senf-Sauce,
dazu Anti-Pasti, gebratener Radicchio-Salat
und Kartoffel-Wedges
21,50

Trüffel-Ricotta Ravioli

-vegetarisch-

mit Gemüse-Ragout, Weißweinsauce,
gehobelter italienischer Hartkäse, Rucola
18,50

+ gegrilltes Hähnchenbrustfilet 7,50

HERZHAFT- RUSTIKAL

Kapitäns-Sülze

mit Zwiebelringen, Remouladensauce
und Bratkartoffeln
18,50

Aalrauchmatjes

mit ‚Hausfrauen-Sauce‘ und Bratkartoffeln
18,50

Roastbeef

-zart rosa gebraten-
hausgemachte Remouladensauce,
Bratkartoffeln und Salatbeilage
20,50

FISCH

Schollenfilets ‚Finkenwerder Art‘

- mit Speck und Zwiebeln -
Salzkartoffeln, zerlassene Butter,
kleiner bunter Salat
26,50

SÜSSE DESSERTS

im Weckglas

verschiedene Sorten aus der Vitrine
7,00



FLEISCH

„Hamme-Burger“

mit großem Hacksteak (220g) vom Moorochsen,
gegrilltem Bauchspeck,
mariniertem Paprikagemüse, Tomatenscheiben,
gebackenen Kartoffelecken und Sour Creme
21,50

„Hammepfanne“

Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet,
Hähnchenbrust gegrillt,
mit grünen Bohnen, frischen Pilzen,
Sauce Béarnaise und Bratkartoffeln
27,50

Kleinere Portion
2 Sorten Fleisch
24,50

Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit frischen Champignons,
Sauce Béarnaise und Bratkartoffeln
22,90

Kleinere Portion
19,80

Rinderfiletsteak

auf dem Grill zart rosa gebraten,
200g
Süßkartoffel-Pommes, Barbecue Dip,
dazu bunter Beilagensalat
39,00

KINDERKARTE

Kleines Schnitzel „Wiener Art“

mit Pommes Frites und Ketchup
9,50

Band-Nudeln

mit Tomatensauce
7,50

Frischer Eier-Pfannkuchen

mit Apfelmus
7,50

Alle Preise in Euro, inkl. 19% MWSt. -Januar 2025



GETRÄNKE

Begrüßung / Aperitif

Sekt Hausmarke, trocken	0,1 l	5,50
Campari Orangensaft	0,2 l	7,90
Aperol Spritz / Lillet Wild Berry	0,1 l	7,90
Hugo - Sekt mit Holunderblütensirup	0,1 l	7,90
Martini Bianco/ Rosso	5 cl	5,00
Sherry Fino/Medium/Cream	5 cl	5,00

„Prickelndes“

Sekt Cachelsberg -Hausmarke- trocken	0,75 l	26,90
Sekt Cachelsberg, als alkoholfreie Alternative	0,75 l	26,90
Prosecco Scavi & Ray Frizzante	0,75 l	38,00
Crémant d' Loire Louis Despas, Frankreich	0,75 l	49,00

Biere

HAAKE Beck Pils vom Fass / Alster	0,3 l 0,5 l	3,90 5,80
Moorbier vom Fass	0,3 l 0,5 l	3,90 5,80
Franziskaner Hefeweizen	Fl. 0,5 l	5,80
Franziskaner Alkoholfrei	Fl. 0,5 l	5,80
Beck's Alkoholfrei	Fl. 0,33 l	3,90
Vitamalz	Fl. 0,33 l	3,80

Alkoholfreie Getränke

Vilsa Gourmet Mineralwasser	Fl. 0,25 l Fl. 0,75 l	2,80 6,00
CocaCola, Fanta, Mezzo Mix	Fl. 0,33 l	4,00
Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	Fl. 0,2 l	3,50
Vilsa Apfelschorle	0,2 l 0,4 l	2,80 4,00
Klindworth Orangensaft, Apfelsaft trüb Rote Trauben, Rhabarber, Maracuja als Schorle	0,2 l 0,4 l	3,50 4,50



Weißweine

Hausmarke ‚WEISS‘ Tietjens Hütte trocken	0,2 l	5,90
	0,5 l	13,50
	1,0 l	26,00
 Weinschorle	 0,2 l	 5,00
 Riesling QbA, trocken Schlossmühlenhof, Rheinhessen	 0,2 l	 6,50
Familie Michel setzt in ihrem Weingut auf Qualität, nicht auf Masse und das schmeckt man in diesem sortentypischen Riesling mit Aromen von Aprikose.	Fl. 0,75 l	24,90
 Riesling, halbtrocken Weingut Lorenz, Detzem, Mosel	 0,2 l	 7,00
Große Frucht in Verbindung mit einer klar ausgeprägten Mineralität und einem hervorragend ausbalancierten Süße-Säure Verhältnis bei moderatem Alkoholgehalt.	Fl. 1,0 l	29,90
 Kerner Spätlese, mild J. Raabe, Pfalz	 0,2 l	 6,50
Im schönen St. Martin baut die Familie Raabe seit Generationen Wein an, am liebsten Weißweine, wie diesen sortentypischen Kerner	Fl. 0,75 l	24,90
 Weißburgunder, trocken Nußdorfer Bischofskreuz Karl Pfaffmann, Pfalz	 0,2 l	 7,50
Auf lehmigen Lößböden und im Traditions- Weingut Pfaffmann entsteht ein leckerer Wein mit trinkanimierender Frische und dezenter Fruchtsäure.	Fl. 0,75 l	27,90
 Grauburgunder, trocken ‚Naturbursche‘, QbA in BIO-Qualität Landgraf; Rheinhessen	 0,2 l	 7,50
Ein kräftig-dichter Grauburgunder, mit ange- nehmer Fruchtnote für Nase und Gaumen. Wein aus biologisch-dynamisch angebauten Trauben	Fl. 0,75 l	27,90
 Gavi di Gavi DOCG, trocken Bersano, Piemont	 Fl. 0,75 l	 39,00
Ein frischer Gavi aus der Provinz Alessandria, hergestellt aus der traditionellen Piemontener Rebsorte Cortese.		



Rot- und Roséweine



Hausmarke ‚ROT‘ Tietjens Hütte trocken	0,2 l	5,90
	0,5 l	13,50
	1,0 l	26,00
Sacchetto Rosato, trocken	0,2 l	6,50
Veneto, Italien		
leichter Roséwein	Fl. 0,75 l	24,90
Montepulciano d'Abruzzo, trocken	0,2 l	7,50
EPICURO, Monte Porzio Catone, Italien		
Intensiver Süditaliener mit kräftigen Aromen	Fl. 0,75 l	27,90
Shiraz, trocken	0,2 l	7,50
MAN, Skaapveld Coastal Region, Südafrika		
Die Ehefrauen Marie, Anette und Nicky der drei Gründer sind Namensgeber für dieses junge Weinunternehmen aus Stellenbosch. Dieser Shiraz wurde im Eichenfass gelagert.	Fl. 0,75 l	27,90
Dornfelder, halbtrocken	0,2 l	6,90
Schloss Mühlenhof, Rheinhessen		
Intensiv violett im Glas, weich und fruchtig auf der Zunge – ein leckerer Wein.	Fl. 0,75 l	26,90
Merlot, trocken	0,2 l	7,50
Qualitätswein		
Lergemüller, Pfalz	Fl. 0,75 l	27,90
Lebendig frisch mit Rasse und Rückgrat. Ungewöhnliche Komposition aus zarter Tannin- und Fruchtnote.		
Primitivo, trocken	0,2 l	8,50
Fantini Wines, Puglia, Italien		
Intensiv rote Farbe. In der Nase Noten roter Früchte. Am Gaumen voll, weich und tanninhaltig mit einer harmonischen Struktur.	Fl. 0,75 l	29,00
Cabernet Sauvignon, trocken	0,2 l	8,50
Santa Digna Gran Reserva		
Miguel Torres, Chile	Fl. 0,75 l	29,00
Gut ausbalanciert, kräftig und doch samtig rund.		



Spirituosen

Mackenstedter Korn 32 %	2 cl	1,90
Malteser Kreuz	2 cl	2,90
Linie / Jubiläums Aquavit	2 cl	3,50
Grappa	2 cl	3,50
Obstler ‚Bodensee‘	2 cl	3,50
Scheibel Moorbirne	2 cl	7,50
Scheibel Haselnuss	2 cl	7,50
Scheibel Himbeere	2 cl	6,50
Scheibel Williams Birne	2 cl	6,50
Scheibel Mirabelle	2 cl	6,50
Wodka Gorbatchow	2 cl	3,50
Fernet Branca / Menta	2 cl	2,90
Jan Torf Kräuterlikör	2 cl	2,90
Jägermeister	2 cl	2,90
Asbach Uralt	2 cl	3,50
Rémy Martin VSOP	2 cl	5,50
Bailey's Irish Cream	2 cl	3,50

Kaffee / Tee / Schokolade

Tasse Kaffee		3,00
Pott Kaffee		3,80
Cappuccino	AZUL Café Bremen 100% Arabica	 3,50
Milchkaffee		3,90
Latte Macchiato	AZUL Café Bremen 100% Arabica	 3,90
Espresso		2,50
Espresso Macchiato		2,80
Glas heiße Schokolade		3,90
Glas Tee		2,50
Grog / Glühwein		5,00

Alle Preise in Euro, inkl. MwSt. / Januar 2025



Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei den Service-MitarbeiterInnen, bzw. von unserem Küchenteam, die auch Empfehlungen zu möglichen Alternativen machen können.

Allergene

- a enthält glutenhaltiges Getreide: a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, a5 Dinkel
- b Ei und Eierprodukte
- c Krustentiere und Krebstiererzeugnisse
- d Fisch und Fischerzeugnisse
- e Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
- f Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- g Soja und Sojaerzeugnisse
- h Milch und Milchprodukte (inkl. Laktose)
- i Schalenfrüchte (Nüsse): i1 Walnüsse, i2 Haselnüsse, i3 Erdnüsse, i4 Mandeln
- j Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- k Senf und Senferzeugnisse
- l Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- m Lupine und Lupinenerzeugnisse
- n Schwefeldioxid und Sulfide

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoffen
- 3 mit Antioxidationsmitteln
- 4 mit Phosphat
- 5 mit Süßungsmitteln
- 6 geschwärzt
- 7 geschwefelt
- 8 gewachst
- 9 mit Geschmacksverstärker
- 10 chininhaltig
- 11 koffeinhaltig

Stand September. 2024

