



Vorspeisen & Salate / Starters & Salads

Möhren-Ingwersuppe ⁷ € 4,90

Carrots-ginger-soup

Erbsensuppe mit Speckstreifen ^{7,9} € 5,50

Pea soup with bacon strips

Kleiner bunter Salat € 4,50

Small mixed salad

Großer bunter Salat mit Putenstreifen € 8,50

& Champignons

Large mixed salad with strips of turkey and mushrooms

Chefsalat^{3,7} € 9,50

*Large mixed salad with strips of ham,
cheese and boiled egg*

Großer bunter Salat mit Rumpsteakstreifen € 12,50

Large mixed salad with strips of rumpsteak

Unsere Salate werden Ihnen mit folgenden Dressings serviert:

Cocktaildressing ^{7,10} (mit Alkohol), Honig/Basamico/Senf¹⁰

sowie Öl und Essig serviert ,

Our salads are served with following dressing

Cocktaildressing (with alcohol), (honey/balsamic vinegar/mustard)

and oil & vinegar



*Gratinierter Ziegenkäse mit ⁷
Thymian-Birnen-Kompott und Salat (vegetarisch)
Gratinated goat's cheese and thyme-pear chutney* € 9,90

*Rindercarpaccio mit Parmesan, gerösteten ^{7,8}
Pinienkernen und Rucola
Carpaccio from beef with parmesan cheese, pine nuts & rucola* € 10,50

*Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade ^{3,10}
und Bratkartoffeln
Roastbeef with remoulade and fried potatoes* € 12,50

*zu allen Vorspeisen servieren wir Baguette ¹
Baguette served with all starters¹*

Hausgemachte Pasta/ homemade pasta

*Asiatische Wokpfanne mit Pasta^{1,3,11}
und Gemüse (vegetarisch)
Asian wok pan with vegetables and pasta* € 8,90

*Pasta in Gorgonzolasauce (vegetarisch)^{1,3,7}
Pasta in gorgonzola sauce* € 9,50

*Ziegenkäse-Ravioli^{1,3,7}
und gebackenen Rucola (vegetarisch)
Goat cheese ravioli and baked rucola* € 10,50

*Spaghetti mit Carbonara und Parmesan^{1,3,7}
Spaghetti with carbonara and parmesan* € 10,50



Vom Rind, Hähnchen und Schwein / Beef, Turkey and Pork

*Currywurst mit hausgemachter Currysauce⁹ € 8,50
und Pommes*

„Currywurst“ with homemade curry sauce and french fries

Clubsandwich mit Pommes^{1,7} € 12,90

Clubsandwich and french fries

*Gegrilltes Putenmedaillons auf Ratatouille, Gnocci € 13,90
und Kräuterbutter^{1,3,7}*

*Grilled turkey steak with ratatouille, gnocci
and herb butter*

Schnitzel vom Schwein mit Pommes oder Bratkartoffeln^{3,1}

Pork schnitzel with French fries or roasted potatoes

Wiener Art^{1,3} € 12,90

Wiener Schnitzel

Cordon Bleu^{3,7} € 12,90

gefüllt mit Schinken und Käse

cordon bleu filled with cheese and ham

Holsteiner Art (2 Spiegeleier)^{1,3} € 13,50

und Röstzwiebeln

„Holstein“ with two eggs sunnyside up



Bardiertes Schweinefilet auf Zwiebelsauce, ^{1,3,7} € 17,90
Dauphinekartoffeln und Butterbohnen
*Barded pork fillet on onion sauce, „dauphine“
potatoes and butter beans*

4 Cooks-Pfanne mit argentinischem Rumpsteak, ^{7,9} € 18,90
***Schweinefilet und Putensteak auf Pfeffersauce,
Bohnenbündchen und Bratkartoffeln***
*4 Cooks special with Argentinian rump steak, pork fillet
and turkey breast, served with beans and fried potatoes*

Argentinisches Rumpsteak, Portweinjus ^{7,9} € 20,90
***Gebratenes Gemüse, Risolée kartoffeln
und Kräuterbutter***
*Argentinian rumpsteak, port jus, roasted vegetables, “risolée” potatoes
and herb butter*

Fluss und Meer / River and Sea

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Bratkartoffeln ^{4,7} € 9,50
Matjes herring with fried potatoes ^{4,7}

Gebratene Garnele in Knoblauchöl ² € 15,50
mit Gnocchi und Kirschtomaten
Prawns in garlicoil, gnocchi and tomatoes

Lachs auf hausgemachter Pasta mit Rahmspinat ^{4,7,13} € 16,90
Salmon with homemade Pasta and creme spinach



Kindergeschichte / For Children

Kleine Schnitzel mit Pommes ^{1,3} € 7,00

Small schnitzel with French fries, ketchup and mayonnaise ^{1,3}

Pasta mit hausgemachter Tomatensauce ^{1,3,9} € 7,00

Pasta with home-made tomato sauce ^{1,3,9}



Dessert

Eisbecher Fürst Pückler Erdbeer-Schoko-Vanille ^{3,7} € 4,50
Sundae „Fürst Pückler“ with strawberry-chocolate-vanilla^{3,7}

Schokoladentarte ^{1,3,7,8} € 6,50
mit Pistazieneis
chocolat tart with pistachio icecream

Hausgemachter Birnen- Apfelstrudel ^{1,3,7,8} € 6,90
mit Vanilleeis
Pear and „Applestrudel“ with vanilla icecream

Hot & Sweet

Eine Tasse frischgebrühter Espresso € 3,90
mit einer Kugel Karamell-Eis ^{3,7}
A cup of freshly brewed espresso with
a scoop of caramel ice cream



Allergene / Allergens

1. Glutenhaltiges Getreide / Grains containing gluten

Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel

Wheat, rye, barley, oats, spelt

2. Krebs- und Schalentiere / Shellfish

Krebs, Shrimps, Langusten, Garnelen, Scampi, Hummer

Crabs, shrimps, crayfish, prawns, scampi, lobster

3. Eier / Eggs

4. Fisch / Fish

Alle Fischarten und Kaviar

All kinds of fish and caviar

5. Erdnüsse / Peanuts

6. Sojabohnen / Soya beans

7. Milch / Milk

Kuhmilch, Milchzucker, Joghurt, Käse

Cow's milk, lactose, yogurt, cheese



8. Schalenfrüchte / Nuts

*Mandeln, Pistazien, Hasel-, Kaschau-, Pekan-, Para-, Macadamia-,
Queensland-, Walnüsse*

*Almonds, pistachios, hazelnuts, sahews, pecans, Brazil nuts,
macadamias, Queensland nuts, walnuts*

9. Sellerie / Celery

Knollen-, Bleich-, und Staudensellerie

Celeriac, celery

10. Senf / Mustard

11. Sesam / Sesame

12. Lupinen / Lupins