

Vorspeisen/ starters

Gänseleberpastete^{A, C, G}

mit Kürbischutney

Goose liver pâté with pumpkin - chutney

11,50 €

Hausgebeizter Lachs^{A, C}

auf Kartoffelreibekuchen & Senf - Honig - Dilldip

Marinated salmon served on potato pancakes
and honey – mustard – dill dip

9,50 €

Carpaccio vom Rind

mit Rucola, Knoblauchöl & Parmesan

Carpaccio from milk calf with arugula,
Garlic oil and parmesan cheese

10,50 €

Suppen/ soups

Rahmsuppe von der Schwarzwurzel^{G, I}

mit feinen Scheiben vom Trüffel

Cream soup from the black root with fine slices of truffle

6,00 €

Tomatensüppchen^{G, I}

mit Mozzarella & frittiertem Rucola

Tomato soup with mozzarella cheese and fried arugula

5,50 €

Hühnerkraftbrühe^{G, I, G}

mit Muschelnudeln

Clear chicken bouillon with pasta shells

5,50 €

Karotten - Ingwercremesuppe^{G, I}

dezent gewürzt

Creamy carrot soup with ginger

6,50 €

Salate/ salads

Kleiner Beilagensalat

4,50 €

Accompanying salad

Salatteller

mit gebratenen Garnelen

Salad plate with fried prawns

(Balsamico Vinaigrette)

(klein) **9,50 €**
(small) 9,50 €

(groß) **12,50 €**
(large) 12,50 €

Caesar Salad^{A, C, K, I}

mit Hähnchenbruststreifen, Parmesan & Croûtons

Caesar salad with stripes of chicken breast,
parmesan and croutons

(klassisches Caesar-Dressing)
(classic caesar dressing)

(klein) **9,50 €**
(small) 9,50 €

(groß) **12,50 €**
(large) 12,50 €

Chefsalat⁴

mit Kochei & Schinken

auf Wunsch für Vegetarier ohne Schinken

Chef salad with ham and boiled egg
for vegetarians available without ham

(Wir empfehlen – Sylter Dressing)^G
(we recommend – Sylter Dressing)

(klein) **7,50 €**
(small) 7,50 €

(groß) **10,50 €**
(large) 10,50 €

Bitte wählen Sie Ihr Dressing

Please choose the dressing of your choice...

* *Balsamico Vinaigrette* * *Caesar -Dressing*^{C, K, I} * *Sylter Dressing*^G

Vegetarisches/ vegetarian food

Ravioli mit Pfifferlingfüllung^{A, C, G}

& Käsesauce

12,50 €

Ravioli filled with chanterelles and served with cheese sauce

Flammkuchen^A

mit Waldpilzen, Zwiebeln, & Gouda

14,50 €

Tarte flambée with wild mushrooms, onions and gouda

Ofenkartoffel^G

mit sautiertem Gemüse & Kräuterquark

8,50 €

baked potato with sour cream and sauteed vegetables in season

Fleisch/ main dish with meat

Maltes Liebling^{A, F, G, L}

*Saftiger Rindfleischburger oder Burger mit knuspriger Hähnchenbrust
an knackigem Salat & hausgemachtem Sesambrötchen,*

dazu Süßkartoffelpommes

14,50 €

„Maltes favorite“

Juicy beef burger or crispy chicken burger
with crispy salad and homemade sesam roll
served with sweet potato pommes frites

Geschmorte Roulade vom Rind^{I, K}

an Apfelrotkohl

& gebutterten Erdäpfeln

18,50 €

Braised beef roulade with sauteed broccoli
and buttered potatoes

Wiener Schnitzel^{A, C}

paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes frites,

dazu ein kleiner knackiger Salat

19,50 €

“Viennese veal escalope” with french fries
and small crispy salad

Geschmorter Wildschweinbraten

mit sautiertem Rosenkohl

an Butterspätzle

22,00 €

Braised wild boar roast with sautéed brussel sprouts
served with “spatzle” (homemade noodles)

Gerne können Sie die Beilagen tauschen! Geben Sie uns einfach Bescheid.
Feel free to change the side dishes! Just let us know

Fisch/ main dish with fish

Matjesvariation ^{4, K}

4 verschiedene Geschmacksrichtungen
Basilikum, Sanddorn, Preiselbeeren & Natur **16,50 €**
mit Bratkartoffeln & Hausfrauensauce
 Variation of „Matjes herring“ with 4 different flavours:
 basil – sallow thorn – cranberries – nature
 served with fried potatoes and housewife sauce

Zanderfilet gebraten ^{A, C, G}

auf Blattspinat
mit Kartoffelkrapsen **21,50 €**
 fried pike - perch fillet, on leaf spinach
 and potato fritters

Dorschfilet gebraten, mit Blutwurst ^{4, K, G}

auf Rahmsauerkraut
& Kartoffelpüree **18,50 €**
 Fried codfish fillet with blood sausage on pickled cabbage
 served with mashed potatoes

Lachsfilet gebraten ^A

auf Orangen - Fenchelgemüse
& Belugalinsen **18,50 €**
 Fried fillet of salmon on fennel with orange
 served with beluga lentils

Fischplatte „Badehaus Goor“ ^{4, A}

Filet vom Dorsch, Lachs & Zander
mit buntem Gemüse & Bratkartoffeln **21,50 €**
 Fish platter „Badehaus Goor“
 codfish – fillet/ salmon fillet/ pike – perch fillet
 served with colorful vegetables and fried potatoes

Auf Wunsch servieren wir Ihnen den Fisch auch gedünstet.

Gerne können Sie auch die Beilagen tauschen! Geben Sie uns einfach Bescheid.

All our fish dishes can be served poached or roasted

Feel free to change the side dishes – Just let us know

Dessert/ Desserts

Zimtparfait^{C, G}

mit marinierten Zwetschgen **6,50 €**
 Cinnamon parfait with marinated plums

Gebackenes Vanilleeis^{H, 4, 8, 9}

im Marzipanmantel mit Kirschgrütze **7,50 €**
 Baked vanilla ice cream
 covered in marzipan with red fruit jelly made from cherries

Marillenknödel^{A, C, G}

mit Vanillesauce **5,50 €**
 Apricot dumplings with vanilla sauce

Für unsere kleinen Gäste/ For our little guests

Kartoffelpuffer mit Apfelmus^{A, C, M} **4,50 €**
 Potato pancakes with apple sauce

Spaghetti mit Tomatensauce^{A, C, I} **5,50 €**
 Spaghetti with tomato sauce

„Tanz auf dem Vulkan“ Milchreis^G **4,50 €**
mit Zimt & Zucker
 "Living on the edge" Rice pudding
 with cinnamon sugar

„Käpt'n Nemo“ Gebratenes Fischfilet^A **9,50 €**
mit buntem Gemüse & Kartoffeln
 "Captain Nemo" Fried fish fillet
 with mixed vegetables & potatoes

Gebratene Hähnchenbrust **9,50 €**
mit buntem Gemüse & Kartoffeln
 Roasted chicken breast with vegetables and potatoes

„Räuberteller“

„Ich esse bei Mama und Papa mit.“ **0,00 €**
 "Small-time thief" – I take my food from mum and dads plate