

## *Vorspeisen/ starters*

- Hausgebeizter Lachs***<sup>A, C</sup>  
*auf Rauchbrot & Senf - Honig - Dilldip* **9,50 €**  
 Marinated salmon served on grain bread  
 and honey – mustard – dill dip
- Carpaccio vom Rind***  
*mit Rucola, Knoblauchöl & Parmesan* **10,50 €**  
 Carpaccio from milk calf with arugula,  
 Garlic oil and parmesan cheese

## *Suppen/ soups*

- Pikante Senfsuppe*** **6,00 €**  
*mit Paprika und Hackfleisch*  
 Spicy mustard soup with pepper and minced meat
- Rahmsuppe von der Schwarzwurzel***<sup>G, I</sup>  
*mit feinen Scheiben vom Trüffel* **6,00 €**  
 Cream soup from the black root with fine slices of truffle
- Tomatensüppchen***<sup>G, I</sup>  
*mit Mozzarella & frittiertem Rucola* **5,50 €**  
 Tomato soup with mozzarella cheese and fried arugula
- Karotten - Ingwercremesuppe***<sup>G, I</sup> **6,50 €**  
*dezent gewürzt*  
 Creamy carrot soup with ginger

*Informationen über Allergene & Zusatzstoffe  
 erhalten Sie bei unserem Servicepersonal.*



## *Unsere Salatbar/ salad bar - buffet*

***Kleiner Beilagensalat*** **4,50 €**  
Accompanying salad

***Salatteller groß*** **9,50 €**  
*mit Dressing nach Wahl*  
salad plate large portion

***Bitte wählen Sie Ihr Dressing***  
**Please choose the dressing of your choice...**

***Balsamico Vinaigrette***  
***Essig & Ölauswahl***  
***Caesar -Dressing*** <sup>C, K, I</sup>  
***Sylter Dressing*** <sup>G</sup>

## *Vegetarisches/ vegetarian food*

### ***Ravioli mit Pfifferlingfüllung<sup>A, C, G</sup>***

*& Käsesauce*

**12,50 €**

ravioli filled with chantarelles and served with cheese sauce

### ***Flammkuchen<sup>A</sup>***

*mit Waldpilzen, Zwiebeln, & Gouda*

**14,50 €**

tarte flambée with wild mushrooms, onions and gouda

### ***Ofenkartoffel<sup>G</sup>***

*mit sautiertem Gemüse & Kräuterquark*

**8,50 €**

baked potato with sour cream and sauteed vegetables in season

## ***Fleisch/ main dish with meat***

### ***Maltes Liebling***<sup>A, F, G, L</sup>

*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

### ***Rinderfiletspitzen „Stroganoff“***<sup>L, K</sup>

*mit pfannengeschwenkten Butterspätzle*
**20,50 €**

beef “Stroganoff” with buttered spaetzle (homemade noodles)

### ***Wiener Schnitzel***<sup>A, C</sup>

*paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes frites,  
 dazu ein kleiner knackiger Salat*
**19,50 €**

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

### ***Rinderfilet vom Grill (200 gramm Rohgewicht)***

*mit Zwiebel - Kirschconfit  
 & gratinierte Kartoffeln*
**22,00 €**

grilled beef fillet with cherry – onion confit and potato gratin

### ***Fruchtiges Cocos – Curry mit einer leichten Schärfe***

*serviert mit Hähnchenfleisch, Paprika - Zucchini Gemüse  
 & Basmatireis*
**22,00 €**

fried chicken with curry and coconutmilk  
 served with peppers, zucchini and basmati rice

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*

***Matjesfilets nach „Nordischer Art“<sup>4, K</sup>*** **16,50 €**

*mit Bratkartoffeln & Hausfrauensauce*  
 „Matjes“ home – made style  
 served with fried potatoes and housewife sauce

***Zanderfilet gebraten<sup>A, C, G</sup>*** **21,50 €**

*auf Blattspinat mit Bandnudeln*  
 fried pike - perch fillet, on leaf spinach  
 and homemade noodles

***Dorschfilet gebraten<sup>4, K, G</sup>*** **18,50 €**

*auf Süßkartoffel – Selleriepüree*  
*& mariniertem Wildkräutersalat*  
 fried codfish fillet on mashed sweet potatoes with celery  
 served with marinated wild herb salad

***Lachsfilet gebraten<sup>A</sup>***

*auf Orangen - Fenchelgemüse*  
*& Belugalinsen*

Fried fillet of salmon on fennel with orange  
 served with beluga lentils

**18,50 €**

***Fischplatte „Badehaus Goor“<sup>4, A</sup>***

*Filet vom Dorsch, Lachs, Zander & Garnelen*  
*mit buntem Gemüse & Bratkartoffeln*

Fish platter „Badehaus Goor“  
 codfish – fillet/ salmon fillet/ pike – perch fillet  
 served with colorful vegetables and fried potatoes

**23,50 €**

**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*

### **Crème Brûlée**<sup>G, G</sup>

*mit marinierten Früchten der Saison* **6,50 €**  
 Crème brûlée with marinated fruits in season

### **Gebackenes Vanilleeis**<sup>H, 4, 8, 9</sup>

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

### **Mousse au Chocolat**<sup>A, C, G</sup>

*von Callebaut Schokolade* **5,50 €**  
 Chocolate mousse with Callebaut chocolate

## *Für unsere kleinen Gäste/ For our little guests*

**Kartoffelpuffer mit Apfelmus**<sup>A, C, M</sup> **4,50 €**  
 Potato pancakes with apple sauce

**Spaghetti mit Tomatensauce**<sup>A, C, I</sup> **5,50 €**  
 Spaghetti with tomato sauce

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

**„Käpt'n Nemo“ Gebratenes Fischfilet**<sup>A</sup> **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“** **0,00 €**  
*„Ich esse bei Mama und Papa mit.“*



“Small-time thief” – I take my food from mum and dads plate

Unsere Angebote in dieser Karte enthalten die folgenden, kennzeichnungspflichtigen Inhalts- und Zusatzstoffe und potentielle Allergene:

- 1) mit Farbstoff
- 2) koffeinhaltig
- 3) chininhaltig
- 4) mit Konservierungsstoffen
- 5) mit Antioxidationsmittel
- 6) mit Süßungsmittel
- 7) mit Aromastoffen
- 8) mit Stabilisatoren
- 9) mit Säuerungsmittel

A) Glutenhaltige Getreide, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme  
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse  
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse  
Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse  
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse  
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse  
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse  
Schalenfrüchte  
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse  
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse  
Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse  
Schwefeldioxid & Sulfite in Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes So

