



Suppen

Brokkoliecesmesuppe
mit Sahnehaube
€ 6,20

klassische Hochzeitssuppe
mit Einlage
€ 5,50

Kartoffelrahmsuppe
mit Röstzwiebeln und Speck
€ 6,20

Zu unseren Suppen reichen wir Ihnen ofenfrisches Baguette



Salate

Salat „Neu Helgoland“
mit Apfelspalten und roten Zwiebeln
an gartenfrischen Blattsalaten
mit einer Honig-Senf-Vinaigrette

Als Vorspeise € 8,90

Als Hauptgang € 12,20

mit frischen Champignons und Zwiebeln € 14,20

mit gebratenen Hähnchenstreifen € 16,20

mit gebratenen Entenbruststreifen und Walnüssen € 16,90

Kleiner Beilagensalat € 4,90

Zu unseren Salaten reichen wir Ihnen ofenfrisches Baguette



Klassiker

„Bremer Knipp“

mit Gewürzgurke und Bratkartoffeln

€ 14,90

Als „Senioren Portion“

€ 12,90

„Oma`s Rinderroulade“

klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln, und Gewürzgurke

dazu Kartoffelklöße und Rotkohl

€ 19,50

Lammfilet mit Bohnen im Speckmantel,
dazu Thymiangelace und Herzoginkartoffeln

€ 24,50

Als „Senioren Portion“

€ 21,50

Lammcarree mit Rosenkohl
dazu Herzoginkartoffeln und Thymiangelace

€ 22,50

Barbarie Entenbrust, rosa gebraten
mit Apfelrotkohl und Schupfnudeln

€ 24,50



St. Martins Gans

Als Tellergericht

Gänsebrust oder Keule
an Apfelrotkohl und Kartoffelklöße,
dazu eine traditionelle Gänsesauce

Gänsebrust € 23,50

Gänsekeule € 21,50

Als Menü

Kartoffelcremesuppe mit Röstzwiebeln und Speck

Gänsebrust oder Keule
an Apfelrotkohl und Kartoffelklöße,
dazu eine traditionelle Gänsesauce

Rote Grütze mit Vanillesoße
Mit Gänsekeule im Hauptgang € 28,50
Mit Gänsebrust im Hauptgang € 31,50



St. Martins Gans mit Freunden

Eine ganze Gans für 4 Personen (nur auf Vorbestellung)

- frisch und knusprig aus dem Ofen -
mit leckerer Füllung und traditioneller Gänsesauce
dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

Bei Ihnen am Tisch tranchiert inklusive einer Flasche Rotwein
€ 120,00

Unser St. Martinsgans Menü

Kartoffelcremesuppe mit Röstzwiebeln und Speck

Eine ganze Gans für 4 Personen

- frisch und knusprig aus dem Ofen -
mit leckerer Füllung und traditioneller Gänsesauce
dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

Bei Ihnen am Tisch tranchiert

Rote Grütze mit Vanillesoße

Inklusive einer Flasche Rotwein

€ 150,00

*Sie haben keinen Platz in Ihrem Ofen? Sie möchten an den Feiertagen Ihre Familie einladen und nicht auf die klassische Weihnachtsgans verzichten? Gerne liefern wir Ihre Weihnachtsgans inklusive Beilagen an Ihre Festtafel!
Bestellungen nehmen wir gerne an sofort entgegen!*



Fleisch

„Hüttenpfanne“

dreierlei Steak vom Rinderfilet, Schwein und Hähnchen
an Champignonrahm, Rosmarinkartoffeln und einem Beilagensalat

€ 21,50

Rinderfilet (ca. 200 Gramm) auf Champignons und Zwiebeln dazu
hausgemachte Kräuterbutter und Rosmarinkartoffeln

€ 28,50

Rinderleber „ Berliner Art“

mit Apfelingeln und Zwiebeln, dazu Stampfkartoffeln

€ 17,50

(Als „Senioren Portion“)

€ 14,90

Schweineschnitzel mit frischen Champignons und Zwiebeln
dazu Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln

€ 15,20



Fisch und Vegetarisch

Neu Helgoländer „Pannfisch“

*paniertes Seelachsfilet an Dijon – Senfsauce mit Bratkartoffeln und
einem kleinen Beilagensalat*

€ 16,90

(Als Senioren Portion € 14,90)

Schollenfilet „ Pariser Art“

*in Eihülle gebacken mit Brokkolie – Kartoffelstampf
an einem Salatbouquet*

€ 16,50

(Als Senioren Portion € 14,50)

Vegetarische Gerichte

*gebackener Hirtenkäse an
Kartoffel – Gemüse Auflauf*

€ 9,80

*grüne Bandnudeln mit Ziegenkäse und Rucola,
dazu Cherrytomaten mit Olivenöl*

€ 12,90



der süße Abschluss..

Bratapfel mit Rosinen – Marzipanfüllung
dazu Vanillesauce

€ 6,90

Lebkuchenmousse an Rotweibirne

€ 6,90

Zimtsterneis mit warmen Pflaumen

€ 5,90

Rote Grütze mit Vanillesoße

€ 5,90



Grünkohl Zeit

Grünkohl Tellergericht

Oldenburger Grünkohl mit
Pinkel, Kochwurst, Kasseler, Bauchspeck
und Salzkartoffeln

€ 15,50

Grünkohl „Menü“

„Klassische Hochzeitssuppe“

Oldenburger Grünkohl mit
Pinkel, Kochwurst, Kasseler,
Bauchspeck, Salzkartoffeln und Bratkartoffeln

Rote Grütze mit Vanillesauce

€ 22,50