

Herzlich willkommen in unserer Bar

„1899“

Kleinigkeiten

Großer Salatteller,
mit verschiedenen Blattsalaten, Himbeeressig-Dressing, Radieschen-Sprossen,
gerösteten Sonnenblumenkernen

mit **gebratenen Champignons** 13,90 €
als Vorspeise 11,90€

oder

gebackener Brie mit Haferflocken und Mandeln,
dazu Spargel-Stachelbeer-Chutney 15,90€

oder

gebratene Geflügelstreifen 16,90€

Kleines Schweinerückenschnitzel
mit Haferflocken und Mandeln gebraten,
mit Salatauswahl umlegt
16,90€

mit kleinem Brotkorb und Kräutercreme
17,90€

Currywurst
mit hausgemachtem Gewürzketchup „Street No.1“,
grünem Thai-Curry und dicke Fritten
13,90 €

2 Bratwurst mit Krautsalat
mit Grünkohlsenf
als Vorspeise 12,90 €
Nehme 3 Bratwurst
Mit Bratkartoffeln 17,90 €

Flammkuchen „BAR 1899“

mit Peperoni, Champignons und Spargel belegt

14,90€

mit krossem Speck belegt

15,90€

Flammkuchen „BAR 1899“

Vegan, mit mediterranem Gemüse und Gartenkräutern

14,90€

Suppen

CURRY-JOGHURTCREMESUPPE

7,70 €

als große Tasse mit Brotkorb 9,90€

SPARGELKOKOSNUSSUPPE

8,50€

mit krossem Speck

9,90€

Vegetarisch

Vollkorn-Semmelknödel auf Gemüseallerlei

mit Spargelrahmsauce

18,90 €

Größere Portion mit Blattsalaten

20,90 €

Schafskäse aus dem Ofen,

Tomatenkompott mit roten Zwiebeln und Paprika, dazu Bärlauchpesto

19,50€

Fisch & Fleisch

Schweinerückenschnitzel

Pilzrahmsauce, Pommes und Salat

23,90 €

Kleine Portion 19,90€

Gebratene Poulardenbrust

mit Kokosnuss-Bananen-Kruste auf Curry-Joghurtsauce,

Reis und Salatteller

25,90 €

Gekochtes Rindertafelspitz

auf Frühlingsgemüse à la Creme, Basilikumöl dazu Kräuterkartoffeln

27,90€

Schweinefiletspitzen

mit Weinbrand flambiert in einer Pilzrahmsauce,

Kartoffelkroketten und Salat

26,90 €

Fish & Chips „my way“

gebratener Edelfisch mit Haferflocken und Mandeln mit Bärlauch-Limetten-Majo,

mit hausgemachtem Ketchup, dazu dicke Fritten

25,90€

Größere Portion mit Blattsalaten in Joghurt-Orangendressing

30,90€

Geschmorte Fleischwürfel mit Paprika und Zwiebeln

mit Kräuter-Schmand, dazu Linguine

19,90€

Größere Portion mit Blattsalat in Orangen-Joghurtdressing

24,90€

Norddeutsches Rückensteak vom Rind mit Kräuterbutter

Gemüseallerlei, dicke Fritten und Erdbeer-Pfeffer-Ketchup

33,00€

Dessert

ROTE GRÜTZE mit Schlagsahne oder Vanilleeis
7,50 €

HIMBEER-SORBET
mit Vanillejoghurt
7,70 €

PFEFFERMINZHALBGEFRORENES an warmer Schokoladensauce
9,90 € / Kleine Portion 7,50€

Kaffeespezialitäten

(mit einer hausgemachten Praline)

ESPRESSO 3,80 €
DOPPELTER ESPRESSO 5,20 €
CAPPUCCINO 4,60 €
MILCHKAFFEE 4,80 €
LATTE MACCHIATO 4,80 €

UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG

TASSE KAFFEE mit Bananenlikör und geschlagener Sahne
7,70 €

Bei Intoleranzen, Allergien oder Wünschen sprechen Sie uns bitte an!

Aperitif Empfehlung

„Pink Pepper“

Father & Son Gin mit Grapefruit

9,90 €

„Peachy“

Alkoholfreier Pfirsichaperitif

6,90 €

„Amaretto Sour“

Ginger Ale & Amaretto

8,30 €

„Amaretto Sour Alkoholfrei“

8,30 €

Digestif Empfehlung

Nordseekaramell Likör

20% Vol.

2 cl 3,40 €

Osteland-Aquavit

40% Vol.

2cl 3,50 €