

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€

## Frühlingszeit ist Spargelzeit!

Spargelhof Werner	
1 Portion Stangenspargel aus Deinste 350g brutto	18,90€
...mit Holsteiner Katenschinken und gekochtem Kassler	+13,50€
...mit Schweinerückenschnitzel	+13,50€
...mit Rotbarsch mit Mandeln gebraten	+15,50€
...mit Vollkornsemmelknödel in Mandelbutter gebraten	+11,50€
Spargeltischbuffet ab 2 Personen	pro Pers. 35,90€

Zu allen Gerichten reichen wir Salzkartoffeln und zerlassene Butter **oder** aufgeschäumte Kräutersauce

# 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

„Pfirsichrausch“

Pfirsichsirup trifft auf Prosecco

7,90 €

„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 €