

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

mit **Putenbruststreifen** 15,90 €

oder

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

Kleines Schweinerückenschnitzel
mit Haferflocken und Mandeln gebraten,
mit Salatauswahl umlegt

16,90€

mit kleinem Brotkorb und Kräutercreme

17,90€

Grünkohlbratwurst

mit Gemüse vom Markt süß sauer aus dem Wok

14,90€

Größere Portion 16,90€

Gegrillte Wassermelone mit Schafskäse,
Sonnenblumenkernen, Gartenkräuter, Zitronen-Oliven-Öl und Brotchips
16,90€

Flammkuchen „BAR 1899“

mit Peperoni, Champignons und Paprika 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 8,90€

Spargel-Kokosnuss-Suppe

mit gerösteten Kokosnus raspeln

8,50 €

dazu Riesengarnelen-Lolly

9,50€

Vegetarisch

Gebratene Kartoffelklöße und Kräutersaitlinge

auf Sommergemüse mit Rotweinsauce

23,90€

Schafskäse aus dem Ofen auf Tomaten-Paprika-Kompott

mit Frühlingszwiebeln und dazu ein Brotkorb

18,90€

Fisch & Fleisch

Currywurst

mit hausgemachtem Gewürzketchup „cherry-chilli“,
grünem Thai-Curry und dicke Fritten

13,90 €

Schweinerückenschnitzel

Pilzrahmsauce, Pommes und Salat

22,90 €

Kleine Portion 19,90€

Gebratene Poulardenbrust

mit Kokosnuss-Bananen-Kruste auf Curry-Joghurtsauce,
mit Reis und Salatteller

24,90 €

Schweinefiletspitzen

mit Weinbrand flambiert in einer Pilzrahmsauce,
dazu Kartoffelkroketten und Salat

25,90 €

Edelfischfilet in Eihülle mit Mandeln gebraten

auf Hadler Gemüseallerlei mit Riesling-Sauce und Kräuterkartoffeln

29,80€

Edelfisch mit Küchenkräuterbrösel gebraten,

mit Tomaten-Kompott mit roten Zwiebeln und Paprika, dazu Reis

28,80€

3 Matjesfilets

mit roten Zwiebeln und Radieschensprossen,
gegrillter Preiselbeer-Apfel mit Sahne-Meerrettich, dazu Rosmarin-Kartoffeln

25,50€

Kleine Portion 22,50€

Dessert

ROTE GRÜTZE mit Schlagsahne oder Vanilleeis
7,50 €

SORBET VON HOLUNDER-HONIG-ZITRONENTHYMIAN
aufgeschenkt mit Elbbrand-Gin
7,70 €

oder mit alkoholfreiem Apfel-Secco 6,90€

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

Kaffeespezialitäten

(mit einer hausgemachten Praline)

ESPRESSO 3,50 €

DOPPELTER ESPRESSO 4,90 €

CAPPUCCINO 4,40 €

MILCHKAFFEE 4,50 €

LATTE MACCHIATO 4,40 €

UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG

TASSE KAFFEE mit Bananenlikör und geschlagener Sahne
7,50 €

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