



SPEISEN und GETRÄNKE TERRASSE 2021

Brotkörbchen mit verschiedenen Brotsorten, Schmalz und Radieschen 3,80 €
Basket with different bread, lard and radish

Zwiebelsuppe mit Käse-Brot-Croûton 5,20 €
Onion soup with cheese-crouton

Deftige Kartoffelsuppe mit Speck, Sahnehaube und Brot 5,20 €
Potato soup with bacon, cream topping and bread

Zwei Happen Mett auf Rörgelchen mit roten Zwiebeln und Cornichon 4,70 €
Two bites of ground pork on rye roll with red onions and cornichon

»Halver Hahn« – Rörgelchen mit Butter, mittelaltem Beemster
und roten Zwiebeln (*vegetarisch*) 5,20 €
»Halver Hahn« – rye roll, butter, middle-aged Beemster Gouda-cheese and red onions (*veggie*)

Zwei Happen Tatar auf Rörgelchen mit roten Zwiebeln und Cornichon 5,30 €
Two bites of Tatar on rye roll with red onions and cornichon

»Kölsche Kaviar« – Blutwurst mit Zwiebeln und Rörgelchen 5,20 €
»Cologne caviar« – black pudding with onions and rye roll

Kröstchen Gulasch mit Rörgelchen und Cornichon 8,50 €
Small pan of goulash with a rye roll and cornichon

Kröstchen Sauerbraten mit Mandelblättchen und Kartoffelkloß 8,90 €
Small pan of braised marinated beef with raisins, almonds and a potato dumpling

Domstädter Bockwurst mit warmem Kartoffelsalat und Senf 7,90 €
Domstädter sausage with warm potato-salad and mustard

Kleine Pellmänner mit Kräuterquark und Radieschen 5,20 €
Potatoes boiled in their jacket with curd and radish

»Salat Hennes« – Thymianhonig überbackener Ziegenkäse auf Vollkornbrot,
an frischen Saisonsalaten mit Kräuterdressing 12,80 €
»Salat Hennes« – With thyme-honey gratinated goat-cheese on whole-grain bread with fresh seasonal salads



Penne in Gemüsebolognese mit Ruccola 12,80 €
Penne in vegetable bolognese sauce with rocket

Drei frisch gebackene Reibekuchen

Three freshly baked potato fritters

- mit Apfelkompott, Schwarzbrot und Butter (*vegetarisch*)
with stewed apples, black bread and butter (*veggie*) 7,80 €

- mit Tatar angemacht, Schwarzbrot und Butter und Cornichons
with tatar (beef), black bread and butter 13,50 €

- mit Räucherlachs, Kräuterquark, Schwarzbrot und Butter 13,90 €
with smoked salmon, whole-grain bread and butter



Currywurst mit Pommes frites	7,80 €
Roast Bratwurst with warm curry sauce and French fries	
Bauernsülze mit Remouladen-Sauce und Bratkartoffeln mit Speck	8,90 €
Farmer-aspic with remoulade sauce and fried potatoes with bacon	
»Himmel un Ääd« – gebratene Blutwurst mit Gaffel-Kölsch-Sauce auf Kartoffelpüree und Apfelkompott, dazu Röstzwiebeln	10,50 €
»Himmel un Ääd« – roasted black pudding with Gaffel-Kölsch sauce, mashed potatoes, stewed apples and fried onions	
»Dom Vesper« – Blut- und Leberwurst, Mett mit roten Zwiebeln und Beemster Pikant, dazu Brotkorb	10,90 €
»Dom Vesper« – black pudding, liverwurst, ground pork with red onions, Gouda-cheese and bread variety	
Roastbeef, rosa gebraten – kalt aufgeschnitten mit Remoulade und Bratkartoffeln	17,20 €
Roast beef, medium roasted – coldly sliced with tartar sauce and fried potatoes with bacon	
Rosa gebratenes Rumpsteak (ca.250g Rohgewicht) mit Kräuterbutter, Bohngemüse und Pommes frites	25,50 €
Medium grilled rumpsteak (250g) with herbs-butter, beans and French fries	
Hüftsteak vom Grill mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und gemischten Blattsalaten	18,60 €
Sirloin Steak with herbs-butter, fried potatoes and mixed green salad	
Schnitzel »Wiener Art« mit Pommes frites und gemischten Blattsalaten	15,60 €
Schnitzel »Viennese Style« with a mixed green salad and French fries	
Schnitzel mit Pilz-Sauce, dazu Bratkartoffeln mit Speck und gemischte Blattsalate	15,60 €
Schnitzel with a sauce made of onions and mushrooms served with fried potatoes with bacon and mixed green salad	
Spaghetti Bolognese mit Parmesanschnee	5,90 €
Spaghetti bolognese and parmesan-cheese	