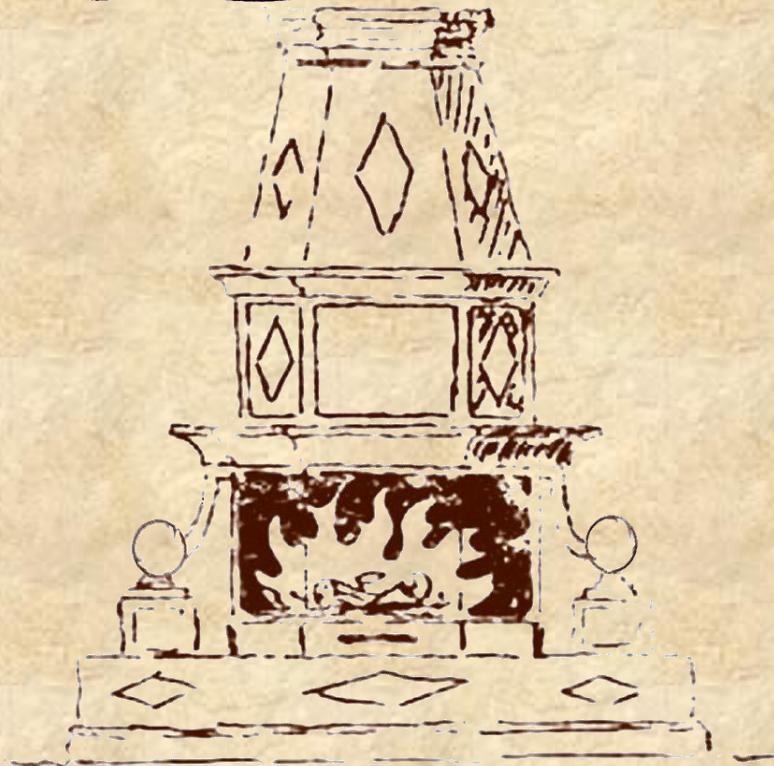


Engelauer-Haus



**Speise-
&
Getränkarte**

**Moin Moin
liebe Gäste,
wir freuen uns Sie in unserem
Restaurant begrüßen zu dürfen.**

**Nehmen Sie unsere Speisekarte als Inspiration und
Anregung, wenn Ihr Herz und Magen auf eine andere
Zutat Appetit hat, sprechen wir drüber.**

**Ferner weisen wir drauf hin:
Über verwandte Allergene und Zusatzstoffe
informiert Sie unser Personal. Eine schriftliche
Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.**

Jümmer wat Nees

Tages – Suppe

Sahnehaube

4,50 €

Roastbeef

**an Sauce „Remoulade“
mit Bratkartoffeln**

12,50 €

Rotbarschfilet

**paniert mit bunter Salatbeilage
und Bratkartoffeln**

13,80 €

Seelachsfilet

**paniert mit bunter Salatbeilage
und Pommes**

13,80 €

Zigeunerschnitzel

paniert mit gemischtem Salat und Pommes

14,50 €

Bratkartoffel Verhältnis

**Sauerkraut / Roastbeef / hausgemachter Sülze
mit Bratkartoffel und Sauce Remoulade**

10,50 €

**Eine Liste der verwendeten Allergene und Zusatzstoffe,
erfragen Sie bitte bei unserem Personal**

Ut de Suppenköök

Tomatensuppe mit Sahnehaube

4,50 €

Dat Gröönfudder ut de Salotboor

Kleiner gemischter Salat

4,80 €

Großer Salatteller

mit gebratenen Putenstreifen

11,00 €

Großer Salatteller

mit gebackenen Champignons und Remouladensauce

11,00 €

Chefsalat

Frischer bunter Salat der Saison mit
gekochtem Schinken, Käse und Ei

7,90 €

Dazu reichen wir hausgebackenes Brot

De Renner

Putengeschnetzeltes „Art des Hauses“

mit Zwiebeln, Champignons und Tomate,
mit Käse überbacken dazu Salat und Beilage

14,50 €

Schweineschnitzel „Wiener Art“

dazu Salat und Beilage

13,50 €

Jägerschnitzel vom Schwein

mit Champignonrahmsauce, Salat und Beilage

14,50 €

Gegrillte Schweinemedallions

mit Champignons in Rahm, Salat und Beilage

15,50 €

Kamintopf

Pinder- Puten- und Schweinemedallions auf
Bratkartoffeln, frischem Marktgemüse
und Sauce Hollandaise

16,50 €

Argentinisches Rumpsteak (230 Gramm)

mit Kräuterbutter, geschmorten Zwiebeln,
Championngemüse und Beilagen

21,50 €

Als Beilagen reichen wir Ihnen
Pommes Frites, Kroketten oder Bratkartoffeln

Wat Lüddes

Currywurst mit Pommes Frites

dazu Krautsalat

7,50 €

Gebackener Camembert

mit Preiselbeer-Sahne, Kräuterbrot und Salatbeilage

7,50€

Herrentoast

Zwei kleine Rinderhüftmedaillons auf Toast

mit Zwiebel- Champignongemüse

11,00 €

Bauernfrühstück

mit Katenschinken und Gewürzgurke

9,50 €

Solsteiner Sauerfleisch

mit Bratkartoffeln und Remouladensauce

12,50 €

Ut dat Nett und vun de Angel

Fischteller nach „Art des Hauses“

3 gebr. Fischfilet an einer Summerrahmsauce

Bratkartoffeln und kleiner gem. Salat

16,50 €

Kutterscholle „Finkenwerder Art“

mit Speckstippe, Bratkartoffeln

und kleiner gem. Salat

17,50 €

Matjes „Hausfrauen Art“

3 zarte Matjesfilet mit Apfel-Zwiebel-Sahnesauce

Pell- oder Bratkartoffeln und kleiner gem. Salat

12,50 €

Vegetarisch

erfragen Sie bitte bei unserem Personal

Kinnerkoort

Pfannkuchen

mit Zimt und Zucker

4,50 €

Nudeln

mit Tomatensoße

5,50 €

kleines Schnitzel

mit Pommes frites und Salatbeilage

7,00 €

Kaptain Blaubär

Fischstäbchen mit Pommes frites und Ketchup

6,50 €

Chickennuggets

mit Pommes frites und Ketchup

6,50 €

Pommes frites

mit Mayonnaise und Ketchup

3,00 €

Jeskoort

Eine Kugel Eis nach Ihrer Wahl

mit einem Tupfer Sahne

1,50 €

Vanilleeis mit Schokoladensoße

drei Kugeln und Schlagsahne

5,50 €

Vanilleeis mit heißen Rumkirschen

drei Kugeln und Schlagsahne

5,50 €

Gemischtes Eis

drei Kugeln mit Schlagsahne

4,50 €

Wir empfehlen folgende Eissorten:

Erdbeere, Schokolade, Vanille, Walnuss und Stracciatella

Beeten wat achterran

Holsteiner Rote-Grütze

mit Vanilleeis und Schlagsahne

3,80 €

Beer



dunkel

vom fass	0,2 l	1,90 €
vom fass	0,3 l	2,60 €
vom fass	0,4 l	3,20 €
vom fass	0,3 l	2,60 €



flasche	0,33 l	2,60 €
---------	--------	--------



vom fass	0,2 l	1,90 €
vom fass	0,3 l	2,60 €
vom fass	0,4 l	3,20 €



dunkel

alkoholfrei

flasche	0,5 l	4,00 €
flasche	0,5 l	4,00 €
flasche	0,5 l	4,00 €



alkoholfrei

vom fass	0,3 l	2,60 €
vom fass	0,4 l	3,20 €
flasche	0,33 l	2,60 €



flasche	0,33 l	2,60 €
---------	--------	--------

Soft-Drinks

Coca Cola		0,2 l	2,10 €
...		0,4 l	3,20 €
Cola- light		0,2 l	2,10 €
...		0,4 l	3,20 €
Cola-Zero		0,2 l	2,10 €
...		0,4 l	3,20 €
Orange / Zitrone		0,2 l	2,10 €
...		0,4 l	3,20 €
Spezi		0,2 l	2,10 €
...		0,4 l	3,20 €
Mineralwasser	Flasche	0,25 l	2,10 €
Stilles Wasser	Flasche	0,25 l	2,10 €
Orangensaft		0,2 l	2,50 €
Apfelsaft klar		0,2 l	2,50 €
Apfelschorle		0,2 l	2,10 €
...		0,4 l	3,20 €
Sauer-Kirschnektar		0,2 l	3,00 €
Bananennektar		0,2 l	3,00 €
Bitter Lemon	Schweppes	0,2 l	2,50 €
Ginger Ale	Schweppes	0,2 l	2,50 €
Tonic Water	Schweppes	0,2 l	2,50 €
Kiba		0,4l	5,00 €

Longdrinks

<i>Cuba Libre</i>	4cl Bacardi mit Cola und Zitrone	5,50 €
<i>Savanna Club</i>	4cl mit Cola	5,50 €
<i>Gin Tonic</i>	4cl Gordons Dry Gin mit Tonic Water	5,50 €
<i>Wodka</i>	4cl Moskowskaja Wodka mit Bitter Lemon, Orangensaft	5,50 €
<i>Cola Rum</i>	4cl Hansen mit Cola	4,50 €
<i>Ballantines</i>	4cl mit Cola	5,50 €
<i>Jim Beam</i>	4cl mit Cola	5,50 €
<i>Korn 35%</i>	4cl mit Cola, Zitrone, Orange	4,50 €

Whiskys

Unsere Whiskys schenken wir, falls nicht anders gewünscht, auf Eis aus

<i>Johnnie Walker,</i>	Scotch	0,4 cl	5,00 €
<i>Jim Beam</i>	Bourbon	0,4 cl	5,00 €
<i>Tullamore Dew</i>	Irish	0,4 cl	5,00 €
<i>Ballantines</i>	Scotch	0,4 cl	5,00 €

Brantwien

<i>Asbach Uralt</i>	0,2 cl	2,10 €
---------------------	--------	--------

Liköre

Baileys	<i>0,2 cl</i>	<i>2,20 €</i>
Amaretto,	<i>0,2 cl</i>	<i>2,20 €</i>
...mit Sahnehaube	<i>0,2 cl</i>	<i>2,70 €</i>

Aperitifs

Sherry, trocken oder halbtrocken	<i>0,5 cl</i>	<i>4,50 €</i>
---	---------------	---------------

Prickelwater

Sausmarke, halbtrocken	<i>0,1 l</i>	<i>3,50 €</i>
Sausmarke, halbtrocken	<i>0,75 l</i>	<i>19,00 €</i>
Sausmarke, brut	<i>0,1 l</i>	<i>3,50 €</i>
Sausmarke, brut	<i>0,75 l</i>	<i>19,00 €</i>
Prosecco	<i>0,1 l</i>	<i>3,50 €</i>
Prosecco	<i>0,75 l</i>	<i>19,00 €</i>

Lütten achterran (2 cl)

Oldesloer Korn		32%	1,20 €
Lütjenburger Korn		35%	1,40 €
Fürst Bismark		38%	1,80 €
Lütje Minze		43%	1,90 €
Malteser Kreuz		43%	2,20 €
Linie Aquavit		42%	2,20 €
Alborg Jubiläumsaquavit		42%	2,20 €
Wodka Moskowskaja		40%	2,00 €
Roter Genever		20%	1,40 €
Pflaumenkorn		38%	1,40 €
Oldesloer Waldmeister		38%	1,40 €
Fernet Branca		40%	2,00 €
Jägermeister		35%	1,80 €
Tequilla	weiß	38%	2,00 €
...	Gold	38%	2,00 €
Ouzo		38%	1,70 €
Sambucca		32%	2,20 €
Ramazzotti	3cl	30%	2,00 €
Grappa	3cl	38%	2,50 €

Obstgeister

Birnengeist	0,2 cl	2,50 €
Himbeergeist	0,2 cl	2,50 €

Wienkoort 0,2l

Weiß – Wein

Riesling

Pfalz, Q.b.A, halbtrocknen

5,60 €

Riesling,

Pfalz, Q.b.A, trocken

5,60 €

Rosé – Wein

Kleinharlbacher Senn Portugieser

Weißherbst Pfalz, Q.b.A. Liebl.

5,60 €

Rot – Wein

Dornfelder Rotwein

Rheinpfalz

trocken

5,90 €

...

Rheinpfalz

halbtrocken

5,90 €

Portugieser Q.b.A

Pfalz

trocken

5,90 €

Portugieser Q.b.A

Pfalz

halbtrocken

5,90 €

Weinschorle – weiß oder rot

4,50 €

Wat Sittes

Tasse Kaffee		1,80 €
Becher Kaffee		2,50 €
Tasse koffeinfreier Kaffee		1,80 €
Becher koffeinfreier Kaffee		2,50 €
Becher Milchkaffee		2,60 €
Espresso		1,80 €
doppelter Espresso		3,60 €
Cappuccino		2,40 €
...mit Amaretto	0,2 cl	4,60 €
Latte Macchiato		2,60 €
Becher Schokolade		2,60 €
Becher Schokolade mit Schlagsahne		2,80 €

Unsere Teesorten:

Glas Darjeeling Royal First Flush Blatt	1,80 €
Glas Kräutergarten	1,80 €
Glas Grüntee Asia Superior Blatt	1,80 €
Glas Pfefferminze grob	1,80 €
Glas Rooibos Vanille Pura	1,80 €
Glas Bio Früchte Natur	1,80 €

Wat op Brood

Eieromlett

auf Toast oder Schwarzbrot mit Schinkenwürfel

5,50 €

Tomatenbrot

auf Schwarzbrot mit Zwiebeln

5,50 €

Bauermettwurstbrot

auf Schwarzbrot mit Gewürzgurke

6,80 €

Käsebrot

auf Schwarzbrot

6,80 €

Katenschinkenbrot

auf Schwarzbrot mit Gewürzgurke

8,50 €

KAMIN AUSWÄRTS



CATERING

Bitte fragen Sie Ihre Servicekraft, wenn Sie eine Veranstaltung planen und unsere Unterstützung wünschen!