

Gutes aus unserer Region

Forellenfilet in Bärlauchbutter - gebraten - mit Rosmarinkartoffeln und Rahmspinat	16,00 €
Forelle – Blau – gedünstet mit zerlassener Butter Salzkartoffeln und Salatteller	16,00 €
Forelle „Müllerin Art“ - gebraten mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Salatteller	16,00 €
Räucheraal -frisch aus dem Rauch- auf Butters-toast mit Rührei	10,00 €
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichsahne auf Butters-toast	7,00 €

Aus eigener Aufzucht

Damwildrückenfilet „Baden-Baden“ mit Waldpilzen, Preiselbeerbirne, Rotkohl und Kroketten	19,50 €
Wildbraten aus der Keule an Waldpilzrahm Rotkohl, Kroketten	17,00 €
Damwildschinken mit Preiselbeer-Chili-Sahne Blattsalat und Röstbrot	10,00 €
Hausmacher Sülze vom eigenen Schwein mit Bratkartoffeln	10,00 €

Spezialitäten des Hauses

Schweinelenochen „nach Schweizer Art“ – überbacken mit Champignons, Ofenkartoffel und Salatteller	16,00 €
Hähnchenbrustfilet mit Apfel-Chili-Auflage Kartoffelplätzchen und Salatteller	14,50 €
Schweinesteak „Monte Carlo“ – überbacken mit Tomaten, Palmmark, grünem Pfeffer, Pommes frites und Salatteller	15,50 €

Vorspeisen

Vorspeisenteller – Lachs, Scampis, Forelle, Tartar, Schinken Roastbeef, Salat und Brotkorb	13,50 €
Carpaccio – Rinderfilet – dünn geschnitten mit Parmesan und Röstbrot	9,50 €
Scampis in Knoblauch-Chili-Öl	8,50 €
Lachscarpaccio – dünn geschnitten – mit Honig-Senf-Dillsoße und Röstbrot	8,00 €
Halbes Dutzend Schnecken	8,00 €
Mozzarella mit Tomate und Röstbrot	6,50 €
Neuseeländische Grünschalenmuscheln – überbacken	7,00 €

Suppen

Gulaschsuppe - hausgemacht -	3,70 €
Klare Ochschwanzsuppe mit Chesterstange	3,70 €
Kraftbrühe mit Einlage	3,70 €
Hühnerbrühe mit Einlage	3,70 €
Tomatencrèmesuppe mit grünem Pfeffer	3,70 €
Französische Zwiebelsuppe –überbacken-	3,70 €

Kleinigkeiten

Bauernfrühstück mit Eiern und Schinken	8,50 €
Wurstsalat „Bayrische Art“ mit Brot und Butter	7,50 €
Zwei Spiegeleier mit Röstkartoffeln und Salatbeilage	7,00 €

Aus Topf und Ofen

Filetteller - verschiedene Filets - mit drei verschiedenen Soßen, Bratkartoffeln und Salatteller	17,50 €
Barberie Entenbrust – rosa gebraten – mit Rotkohl und Salzkartoffeln	17,00 €
Grillteller - verschiedene Steaks - mit Bratkartoffeln und Salatteller	16,50 €
Cordon Bleu – gefülltes Schweineschnitzel mit Käse und Schinken - mit Pommes frites und Salatteller	15,50 €
Piccata Milanese – Schweinerückensteak in Parmesaneihülle mit Kochschinken, Champignons, Tomatensoße, Butternudeln	16,00 €
Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln und Salatteller	14,00 €
Wildkalbssahnegulasch mit Waldpilzen dazu Preiselbeeren, Rotkohl und Kroketten	13,00 €
Rinderroulade mit Gemüse der Saison und Salzkartoffeln	13,00 €
Königsberger Klopse, Kapernsoße Salzkartoffeln und Rote-Beete-Salat	12,00 €
Terrine Eintopf mit Einlage	7,50 €

Für den kleinen Hunger

Riesencurrywurst mit Pommes frites	6,90 €
Roastbeef – kalt – mit Remoulade, Röstkartoffeln, Salatteller	13,50 €
Schweizer Minis – zwei Schweinefilets auf Toast mit Champignons und Käse überbacken	11,00 €
Toast „Hawaii“ – mit gekochtem Schinken, Käse und Ananas – überbacken	8,50 €
Gebackener Camembert – mit Preiselbeeren, Butter und Toast	8,50 €

Steaks

Rumpsteak „Batamok“

Palmenmark, Tomaten, Sauce Béarnaise, Bratkartoffeln und Salatteller **17,50 €**
als Filetsteak 19,00 €

Rumpsteak „Art des Hauses“

mit Champignons, Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salatteller **17,00 €**
als Filetsteak 19,00 €

Rumpsteak mit Kräuterbutter

Ofenkartoffel mit Dip und Salatteller **17,00 €**
als Filetsteak 19,00 €

Pfeffersteak „Madagaskar“

mit pikanter Pfeffersoße, Pommes frites und Salatteller **17,00 €**
als Filetsteak 19,00 €

Lammrückenfilet in Burgundersoße

mit Butterbohnen und Kartoffelgratin **19,00 €**

Dry Aged Beef

Beim Dry Aging oder Trockenreifung wird das Fleisch bei kontrollierter Temperatur und Luftfeuchtigkeit abgehängt, wodurch es einen vollmundigen, leicht nussigen Geschmack bekommt.

Aufgrund des zeitaufwendigen Verfahrens werden heute nur noch ausgesuchte Fleischspezialitäten auf diese Weise veredelt.

Dry Aged Rip Eye „Entrecôte“ 250g

4 Wochen gereiftes Entrecôte vom pommerschen „Schwarzbunten“ **28,50 €**

Dry Aged IBP US Rinderfilet 200g

Zartes Filet vom maisgefütterten Hereford-Rind der Iowa Beef Packers **31,00 €**

Wir servieren zu unseren Dry-Aged-Steaks eine feine Auswahl an Steaksaucen und hausgemachte Kräuterbutter. Wählen Sie bitte außerdem je eine Beilage aus:

- 1.: Kartoffel-Wedges, Ofenkartoffel mit frischem Kräuterquark, Rosmarinkartoffeln oder Pommes frites
- 2.: Speckbohnen, Salatteller oder feines Gemüse

Fischgerichte

Scampis in Knoblauchbutter mit Butterreis und Salatteller	17,00 €
Zanderfilet im Schinkenmantel mit Orangen hollandaise Rahmspinat und Salzkartoffeln	17,50 €
Seezungenfilet aus dem Atlantik – gebraten – Champagnersenfsoße auf Gemüsestreifen, Salzkartoffeln	16,50 €
Schollenfilet „Finkenwerder Art“ mit Speck, Zwiebeln, Salzkartoffeln und Salatteller	16,50 €
Forellenfilet in Bärlauchbutter - gebraten - mit Rosmarinkartoffeln und Rahmspinat	16,00 €
Forelle „Müllerin Art“ – gebraten mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln, Salatteller	16,00 €
Forelle - Blau – gedünstet mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln, Salatteller	16,00 €
Lachsfilet – gebraten – mit Kräuterbutter Salzkartoffeln und Eisbergsalat mit Orangensahne	16,00 €
Heringstopf „Hausfrauen Art“ mit Bratkartoffeln	11,00 €
Zwei Matjesfilets – garniert – mit Brot und Butter	11,00 €

Knackige Salate

Kleiner Salatteller „Hotel Hennies“	4,00 €
„Nizza“ Salat Gemischte Blattsalate der Saison mit Thunfisch, Oliven, gekochtem Ei und Zwiebelringen	11,00 €
„Chef“ Salat Mit Kochschinken, Käse und gekochtem Ei	11,00 €
„Fitness“ Salat Gemischter Salat der Saison mit Putenbruststreifen	11,50 €
Salatplatte Mediterran mit Schafskäse, Antipasti, Röstbrot	11,50 €

Vegetarisch

Rote Beete Carpaccio mit Schafskäse und Röstbrot	7,50 €
Süßkartoffelpommes mit fruchtigem Pflaumenketchup und Gewürzmayonnaise	7,00 €
Broccolinssecken mit Champignonrahmsoße, Salzkartoffeln und Salatbeilage	8,50 €
Knusprige Sesam-Karotten-Sticks mit Avocadocreme	7,50 €
Mediterranes Pfannengemüse mit Tofustreifen	8,50 €
Ofenkartoffel mit Pfannengemüse und Kräuterquark	10,00 €
Rote-Beete-Knusperpuffer mit Frischkäse und frischen Kräutern	10,00 €
Gemüsestrudel mit Tomatensoße und Blattsalat	10,00 €

Für unsere kleinen Gäste

<i>„Bärchen“ Geflügelschnitzel mit Gemüse und Pommes frites</i>	6,00 €
<i>„Dinoteller“ Schweineschnitzel mit Gemüse und Pommes frites</i>	6,00 €
<i>„Moby Dick“ Fischstäbchen mit Kartoffelsalat</i>	6,00 €
<i>Chicken Nuggets mit Pommes frites</i>	6,00 €
<i>Pizzatoast mit Tomate-Mozzarella</i>	5,50 €
<i>„Miss Piggy“ Würstchen mit Gemüse und Pommes frites</i>	5,00 €
<i>Räuberteller von den Erwachsenen</i>	0,00 €

Kalte Speisen – Belegte Brote

<i>Tatar mit Brot und Butter – reich garniert -</i>	12,00 €
<i>Käseplatte – garniert -</i>	12,50 €
<i>Wurstplatte – aus eigener Schlachtung -</i>	11,50 €
<i>Strammer Max – gewürfelter Schinken mit Setzei auf Brot</i>	10,00 €
<i>Brot mit rohem Schinken oder harter Mettwurst</i>	8,00 €
<i>Brot mit Thüringer Mett</i>	7,00 €
<i>Brot mit Käse</i>	6,00 €

Gourmet-Burger

<i>Wild-West-Barbecue (mit 180g Black Angus Beef) Sesam-Bun, Barbecue Sauce, Schmorzwiebeln, Speck, Cheddarkäse, Tomate, Salat, Süßkartoffelpommes</i>	12,00 €
<i>Wildsau (mit 180g Wildschwein) Roggen-Bun, frische Champignons, Speck, Schmorzwiebeln, Cheddarkäse, Bio-Pflaumenketchup, Salat, Süßkartoffelpommes</i>	13,00 €

Dessert

Vanilleeis mit heißen Kirschen	4,80 €
mit heißen Himbeeren	4,80 €
mit heißer Schokoladensoße	4,80 €
Walnußeis mit heißen Brombeeren	5,00 €
Pancakes mit Vanilleeis und heißen Kirschen	5,50 €
Amarena-Eisteller	
Mascarponeeis, Mandelstückchen, Amarenakirschen	5,50 €
Schlemmerteller „Hotel Hennies“	
Eis mit Früchten, Fruchtsoße und Sahne	5,50 €
Unser windiger Beutel	
Windbeutel mit Vanilleeis, Kirschen und Sahne	5,00 €
Eisbecher „Copacabana“	
Vanilleeis mit Bananen, Schokoladensoße und Sahne	5,00 €
Eisbecher „Florida“	
gemischtes Eis mit Früchten und Sahne	4,50 €
Dessert des Tages „Ein süßes Geheimnis“	4,50 €
Hamburger Rote Grütze mit Sahne	4,50 €
Mousse au chocolat	4,50 €
Frischer Fruchtsalat mit Sahne	4,50 €
Gemischtes Eis mit Sahne	
3 Kugeln – verschiedene Sorten	4,00 €
„Pumucklbecher“ für kleine Naschkatzen	3,00 €

Biere

<i>Gilde Ratskeller, Veltins Pilsener, Königs Pilsener</i>	<i>vom Fass</i>	<i>0,3l</i>	<i>2,60 €</i>
	<i>vom Fass</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Ducksteiner</i>	<i>vom Fass</i>	<i>0,3l</i>	<i>3,00 €</i>
	<i>vom Fass</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Grevensteiner</i>	<i>vom Fass</i>	<i>0,3l</i>	<i>2,90 €</i>
	<i>vom Fass</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,80 €</i>
<i>Altbier</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Hefeweizen (hell, dunkel, Kristall, alkoholfrei)</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Alkoholfreies Bier</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,33l</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Malzbier</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,33l</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Erdinger alkoholfrei Zitrone, Grapefruit</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,00 €</i>

Kalte Getränke

<i>Coca Cola, Spezi ^{8, 10, 11} Sinalco Orange, Sinalco Zitrone ^{1, 3, 10}</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,20 €</i>
	<i>0,4l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Premiumwasser</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,30 €</i>
	<i>0,75l</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Premiumwasser still</i>	<i>0,75l</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Fachinger</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,80 €</i>
	<i>0,75l</i>	<i>5,80 €</i>
<i>Heppinger</i>	<i>0,75l</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Bitter Lemon, Tonic Water ⁹, Ginger Ale ¹⁰</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Apfelsaft, Johannisbeernektar, Traubensaft,</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Orangensaft, Kirschsft, Bananensaft,</i>	<i>0,4l</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Multivitaminasaft, Rhabarbersaft, Maracujasaft</i>		
<i>Alle unsere Säfte auch als Schorle</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,20 €</i>
	<i>0,4l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Fitline – Isotonisches Getränk</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Eistee ²</i>	<i>0,3l</i>	<i>2,90 €</i>

Warme Getränke

<i>Glas Tee, Tasse Kaffee, Kaffee Hag oder Tasse Schokolade</i>	<i>2,10 €</i>
<i>Kännchen Kaffee oder Tee</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Espresso</i>	<i>2,10 €</i>
<i>doppelter Espresso</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Glühwein oder Grog</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Irish Coffee</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Glas heiße Zitrone – natur -</i>	<i>2,50 €</i>

Hausweine

<i>Grauburgunder</i>	<i>0,2l</i>	<i>-trocken</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Weißwein</i>	<i>0,2l</i>	<i>-trocken</i>	<i>4,50 €</i>
		<i>-halbtrocken</i>	<i>4,50 €</i>
		<i>-lieblich</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Roséwein</i>	<i>0,2l</i>		<i>4,50 €</i>
<i>Rotwein</i>	<i>0,2l</i>		<i>4,50 €</i>
<i>Hugo</i>	<i>0,2l</i>		<i>4,90 €</i>
<i>Aperol Spritz</i>	<i>0,2l</i>		<i>4,90 €</i>

Fragen Sie uns auch gern nach unserer umfangreichen Weinkarte.

Südweine

<i>Martini rot oder weiß</i>	<i>5 cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Sherry trocken, medium oder cream</i>	<i>5 cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Portwein</i>	<i>5 cl</i>	<i>4,00 €</i>

Sekt

<i>Hausmarke</i>	<i>Glas Sekt</i>	<i>0,1l</i>	<i>3,90 €</i>
	<i>Piccolo</i>	<i>0,2l</i>	<i>6,00 €</i>
	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Prosecco</i>	<i>Piccolo</i>	<i>0,2l</i>	<i>6,50 €</i>
	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Asti</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Henkel trocken</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Fürst von Metternich</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>35,00 €</i>
<i>Champagner – nach Angebot siehe Weinkarte</i>		<i>0,75l</i>	<i>ab 80,00 €</i>

Spirituosen

Spezialitäten aus Isernhagen:

„Felsen-Feuer“ – delikater Kräuterlikör	40°	2cl	2,50 €
Hausschnaps Marillenbrand	34°	2cl	2,50 €
Doppelkorn oder Fürst Bismarck	38°	2cl	2,00 €
Steinhäger	38°	2cl	2,20 €
Bommerlunder	38°	2cl	2,20 €
Maltaser	40°	2cl	2,40 €
Jubiläums-Aquavit	42°	2cl	2,60 €
Linie-Aquavit	41,5°	2cl	2,80 €
Rum	40°	2cl	2,20 €
Weinbrand	38°	2cl	2,80 €
Genever	35°	2cl	2,20 €
Likör – Marken nach Wahl -	30-40°	2cl	2,80 €
Baileys	17°	2cl	2,80 €
Meyers Bitter	38°	2cl	2,80 €
Underberg	44°	2cl	2,80 €
Fernet Branca oder Menta	42°	2cl	2,80 €
Jägermeister oder Kümmerling	35°	2cl	2,80 €
Ramazotti oder Averna	30°	2cl	2,80 €
Sangrita	0°	2cl	2,00 €
Ratzeputz	58°	2cl	3,00 €
Gameldansk	38°	2cl	2,80 €
Wodka	40°	2cl	2,20 €
Ouzo	40°	2cl	2,20 €
Cognac VSOP	40°	2cl	3,80 €
Wodka Feige		2cl	2,80 €
Obstler	40°	2cl	2,80 €
Elsässer Obstbrände – Williamsbirne, Himbeere, Kirsche oder Mirabelle	40-45°	2cl	3,00 €
Calvados VSOP	40°	2cl	3,00 €
Whiskey Spezialitäten (Malt)	40°	2cl	ab 3,80 €
Grappa	38°	2cl	2,80 €
Campari Soda			4,00 €
Whiskey-Cola oder Pernod-Cola <small>8, 10, 11</small>			4,00 €
Wodka-Lemon <small>9</small>			4,00 €
Gin-Tonic <small>9</small>			4,00 €