

## Gutes aus unserer Region

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

## Aus eigener Aufzucht

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

## Spezialitäten des Hauses

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

## Vorspeisen

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

## Suppen

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

## Kleinigkeiten

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

## **Aus Topf und Ofen**

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

## **Für den kleinen Hunger**

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

## 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

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

## **Knackige Salate**

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

## **Vegetarisch**

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

### **Für unsere kleinen Gäste**

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

### **Kalte Speisen – Belegte Brote**

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

### **Gourmet-Burger**

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

## Dessert

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



## Biere

<i>Gilde Ratskeller, Veltins Pilsener, Königs Pilsener</i>	<i>vom Fass</i>	<i>0,3l</i>	<i>2,80 €</i>
	<i>vom Fass</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,60 €</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>4,20 €</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 <sup>8, 10, 11</sup> Sinalco Orange, Sinalco Zitrone <sup>1, 3, 10</sup></i>	<i>0,2l</i>	<i>2,30 €</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 <sup>9</sup>, Ginger Ale <sup>10</sup></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>Multivitaminasft, Rhabarbersaft, Maracujasft</i>		
<i>Alle unsere Säfte auch als Schorle</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,30 €</i>
	<i>0,4l</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Fitline – Isotonisches Getränk</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Eistee <sup>2</sup></i>	<i>0,3l</i>	<i>3,00 €</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:**

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