

Speisekarte

Suppen

1. Doppelte Kraftbrühe mit Einlage^(o) 4,90€
4. „Helgoländer Hummersuppe“ mit Cognac und Sahnehaube ^(G,B,I,2,12,o) 7,00€
5. „Französische Zwiebelsuppe“ ^(12,o) nach den Hallen
mit Käsecroutons überbacken 7,00€

Vorspeisen

11. feine Rindfleischstreifen mit Sojakeimen - Lauchzwiebeln -
Tomatenwürfeln süß-scharfe Sauce karamelisiert an
Knoblauch-Brot^(c,2,0) 9,80€
12. 2 Stk. Black Tiger Seawater Riesengarnelen im Speckmantel
gebraten auf Knoblauchbrot mit Tomatenscheiben und
Zwiebelchen angerichtet ^(c,2,0) 8,50€
13. Black Tiger Seawater Garnelen in Kräuter-Knoblauchbutter
mit Toast^(c,2,0) 9,50€



Helgoländer Hummer 12€ pro 100g

und Knieper 24,50 pro Portion

nur auf Vorbestellung

Speisekarte

Hauptgerichte vom Schwein

20. Gebr. Leber „Berliner Art“ mit Zwiebeln- Salat vom Büffet (1,9,13,0) 14,50€
21. Schweineschnitzel „Wiener Art“ Bratkartoffeln-
Salat vom Büffet (1,9,13, G, C,0) 14,50€
23. Jägerschnitzel mit Champignons in Sahne
Salat vom Büffet (1,9,13,G,C,0) -Pommes frites 14,90€
28. Cordon Bleu mit Schinken Käse gefüllt, Sauce Hollandaise -
Bratkartoffeln - Salat vom Büffet (1,8,9,13,C,0) 16,90€

Hauptgerichte vom Geflügel

44. Hühnerbrust gebraten mit Champignons in Sahne
Röstinchen - Salat vom Büffet (1,9,13,G,C,0) 13,80€

Hauptgerichte vom Rind

50. „Münsterländer Zwiebelfleisch“ vom Rind mit gebr.
Zwiebeln - Bratkartoffeln - Speckbohnen (1,9,13,0) 16,50€
51. Hochrippensteak vom Grill mit Kräuterbutter - Pommes
Salat vom Büffet (1,9,13,C) 19,50€
55. Filetsteak vom Grill mit Meerrettich -Kräuterbutter -
Pommes frites -Salat vom Büffet (1,9,13) 29,50€
57. Pariser „Pfeffersteak“ nach den Hallen Pfeffersahne mit
Cognac - Pommes frites - Salat vom Büffet (1,9,13,C) 29,50€

Speisekarte

Ab 2 Personen am Tisch serviert

60. "Chateau Briant" rosa gebraten pro Person 31,50€

Hauptgerichte vom Kalb

65. Kalbsnierchen in Pernodsahne mit Champignons -
Lauchsteifen - Röstinchen (1,9,13,C,0) 19,50€

66. Kalbsschnitzel „Helvetia“ paniert mit Tomatenscheiben
Camenbert überbacken - Bratkartoffeln - Salat vom Büffet (1,9,13,C) 24,50€

67. Kalbsrückensteak an Steinpilzen in Sahne -
Speckrosenkohl - Rösti (1,9,13,C) 32,50€

68. Lammkeule vom Grill - Kräuterbutter - Bratkartoffeln -
Salat vom Büffet (1,9,13,C) 16,80€

Matjes Spezialitäten mit Bratkartoffeln - oder Salzkartoffeln

80. Matjesfilet - Speckbohnen - Bratkartoffeln (1,2,G,C) 14,50€

Fisch

101. Gebratene Fischfiletstreifen mit Knoblauchsauce-
Pommes frites und Salat vom Büffet (1,9,13,C,0) 13,50€

103. Seelachsfilet gebraten in Senfsahne -
Salzkartoffeln und Salat vom Büffet (1,9,13,J,0) 14,50€

Restaurant Hanse Kogge

104. Rotzungenfilet gebraten- Salzkartoffeln u.
Salat vom Büffet_(1,9,13,0) 14,50€
105. Rotbarschfilet in Backteig gebraten auf Sahne-Spinat
- Bratkartoffeln _(2,12,B,1,G,0) 16,50€
107. Dorschfilet gebraten mit Meerrettich zerl.Butter
Salat vom Büffet - Salzkartoffeln _(1,3,9,13,0) 17,50€
108. Dorschfilet gebraten auf Blattspinat
Salat vom Büffet - Salzkartoffeln _(1,3,9,13,0) 18,50€
111. Dorschfilet „Hanse Kogge“ gebraten mit einem Muschel
Scampi -Ragout in Knoblauchbutter überzogen
Salzkartoffeln - Salat vom Büffet _(1,9,13,0) 19,50€
116. Gebratene Nordseescholle H.K I „Müllerin Art“ mit
Salzkartoffeln zerlassener Butter und Salat vom Büffet_(1,9,13,0) 19,50€
117. „Nordsee Seezunge“ gebraten mit Salzkartoffeln - zerl.
Butter - Salat vom Büffet _(1,9,13,0) pro 100g 12,50€

In allen Fischgerichten können trotz sorgfältiger Verarbeitung Gräten vorhanden sein.

Nudel und Reisgerichte

140. Grüne Nudeln „Alfredo“ Lachsfilet in Weißweinsahne
mit Knoblauch - Lauchstreifen - Frischgurke -
Tomatenwürfeln pochiert - gr. Käse - Salat vom Büffet _(1,3,9,13,0) 17,50€
141. Grüne Nudeln mit Black Tiger Seawater Garnelen - Lauch -
Tomatenwürfeln Gurke in Sahne - gr. Käse
- Salat vom Büffet _(1,3,9,13,0) 19,50€
142. Grüne Nudeln mit Schweinefleischstreifen Tomate - Lauch -
Gurke in Weißweinsahne - gr. Käse - Salat vom Büffet _(1,3,9,13,0) 16,90€

Restaurant Hanse Kogge

Speisekarte

Kinderteller

150. Portion Pommes mit Ketchup und Mayonnaise	4,90€
151. Kleines Schnitzel , Pommes , Mayo, Salatgarnitur <small>(1,9,13,C,0)</small>	7,80€
152. Kleines Fischfilet ,Pommes , Mayo, Salatgarnitur <small>(1,9,13,C,0)</small>	7,80€

Dessert

180. Gem. Eis 3 Kugeln <small>(3)</small>	4,80€
181. Gem. Eis mit Sahne 3 Kugeln <small>(3)</small>	5,50€
182. Vanilleeis mit Baileys Likör - Sahne	8,00€
183. Vanilleeis mit heißen Kirschen - Sahne	8,00€
184. Walnusseis mit Eierlikör - Sahne	8,00€
185. Kl. Kindereis 2 Kugeln <small>(3)</small> - Sahne	4,00€
186. Gebackene Apfelringe mit Zimt und Zucker, Vanilleeis an Calvadossauce und Sahne	7.80€

Restaurant Hanse Kogge

Hinweise zu den Inhaltsstoffen, die in den Gerichten enthalten sein können.

Zusatzstoffe

- Nr.1 mit Konservierungstoffen*
- Nr.2 mit Farbstoffen*
- Nr.3 mit Antioxidationsmitteln*
- Nr.4 mit Süßungsmittel Saccharin*
- Nr.5 mit Süßungsmittel Cyclamat*
- Nr.6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle*
- Nr.7 mit Süßungsmittel Acesulfam*
- Nr.8 mit Phosphat*
- Nr.9 geschwefelt*
- Nr.10 chininhaltig*
- Nr.11 coffeinhaltig*
- Nr.12 mit Geschmacksverstärker*
- Nr.13 geschwärzt*
- Nr.14 gewachst*
- Nr.15 gentechnisch verändert*

Allergene

- A) Glutenhaltig*
- B) Krebstiere*
- C) Eier und Eierzeugnisse*
- D) Fisch und Fischerzeugnisse*
- E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse*
- F) Soja und Sojaerzeugnisse*
- G) Milch und Milcherzeugnisse*
- H) Schalenobst (Nüsse)*
- I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse*
- J) Senf und Senferzeugnisse*
- K) Sesamsamen*
- L) Schwefeldioxid und Sulfide*
- M) Lupinen*
- N) Weichtiere*
- O) Weizen*

Restaurant Hanse Kogge