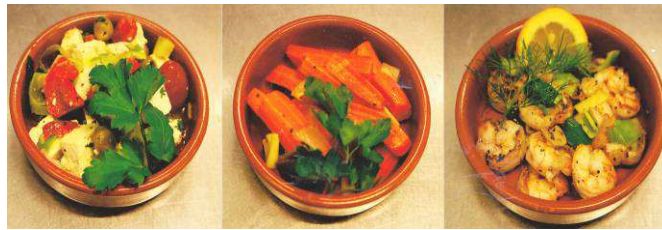


Unsere Holsteiner Tapas



Kalte Tapas

Champignons in Kräuteröl mariniert	4,20
Honig-Ingwer-Möhrrchen	3,80
Ziegenfrischkäse, Rosmarin-Weißwein-Birne und Rucola	6,50
Italienischer Landschinken auf Melone	5,90
Avocado-Creme mit Mango und Kräuter-Crostini	4,50
Hirtensalat mit Oliven, Paprika und Kräutern	5,00

Warme Tapas

Kleine Kartoffeln in Knoblauch-Olivenöl	3,80
Gratinierter Fenchel in Käsesauce mit Hokkaido-Kürbis	5,00
Garnelen-Pfanne, heimisches Knoblauch Öl, Kräuter und Gemüsestreifen	9,80
Ostseelachs-Schnitte vom Grill mit Blattspinat und Gorgonzolasauce	9,80
Beefhackbällchen in pikanter Tomaten-Sauce	5,00
Minischnitzel vom Angeliter Kalb mit Rahm-Gurkensalat	8,90
Büffelmozzarella in Parmaschinken gebraten auf Rucola mit gehobelten Parmesan	7,90

dazu empfehlen wir...

Knoblauch- oder Kräuter-Dipp	je Schale	1,80
Bauern-Baguette	je Korb	1,80

Suppen - Salate - Veggi



Unsere Suppen

<i>Mäder's</i> Kürbis-Ingwer-Suppe mit Chickenspieß	6,80
<i>Mäder's</i> Gorgonzolasuppe das Original -oft kopiert nie erreicht!	6,80
Tagessuppe zusätzlich mit gepiercten Kräuter - Garnelen vom Grill	4,90 7,90

Zu allen Suppen reichen wir frisches Bauernbaguette

Weder Fisch noch Fleisch

<i>Mäder's</i> Pastapfanne in Kräuter-Pestosahne mit Gemüse der Saison	12,90
<i>Mäder's</i> Gratiniertes Fenchel in Käsesauce dazu Ziegenfrischkäse, Honig-Walnüsse und Süßkartoffel-Kürbis-Gratin	16,80
<i>Mäder's</i> Mediterrane Hirtenpfanne Gebratener Hirtenkäse auf frischem Marktgemüse vom Grill dazu Bauernrösti und Avocado-Dipp	15,30
<i>Mäder's</i> Avocado - Kirschtomatensalat mit Blattsalaten und frischer Melone dazu geröstete Walnüsse, Honig - Senfdressing und Bauernbaguette zusätzlich mit Ziegenfrischkäse	13,90 16,50

Mäders saisonale Salate - Frisch & knackig

.... mit Salaten der Saison	9,80
.....mit Hähnchenbrust vom Mais-Hähnchen vom Grill	14,50
.... mit gegrilltem Filet vom Ostseelachs und Kräuterdipp	16,90
.... dazu servieren wir Bauernbaguette	

Wählen Sie als Dressing:
Preiselbeer-Hausdressing, Balsamico-Olivenöl

Zu allen anderen Gerichten empfehlen wir:

Einen kleinen Beilagen-Salat	5,00
-------------------------------------	------

Pasta & Meeresfrüchte



Pasta – Mista mit Marktgemüsen der Saison

...mit Hähnchenfilet vom Grill und würziger Tomaten-Sahne-Sauce dazu gehobelter Hartkäse	16,90
...mit Garnelen und Lachsfilet in Kräutersahne	20,80
...mit Filet-Scheibchen vom Husumer Rind in Kräutersahne	21,80

Aus dem Meer und hiesigen Teichen

Nordsee Fischpfanne mit Seelachsfilet vom Grill dazu gepiercte Kirschtomaten, Senfsauce, Blattspinat und Bauernrösti	19,80
Lachsfilet in Kräuteröl gebraten auf Marktgemüse dazu gepiercte Garnelen Knobi-Dipp und Rosmarinkartoffeln	22,80
Ostsee – Trio Seelachsfilet vom Grill, Matjes auf Hausgemachten Eiersalat und Dänischer Curry-Sild dazu leckere Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	18,50
Mäder's Fischmarkt mit dreierlei Filets von Lachs, Steinbeißerfilet und Seelachs dazu frische Nordseekrabben, Gurkensalat, Bärlauchsahne und Kräuterkartoffeln	26,50

Zu den Fischgerichten empfehlen wir unseren Hauswein

2017er Grauburgunder – trocken Winzergenossenschaft Wasenweiler – Baden	0,2 l	6,00
--	-------	------

Von Acker und Wiese auf den Teller



Lust auf Herzhaftes

Land und Meer

Steak von der Husumer Rinderhüfte, Hähnchenfilet vom Grill und gepiercte Garnelen auf würziger mediterraner Kartoffel-Gemüsepfanne 20,80

Wiesenlammkrone in Kräutern mariniert vom Grill

auf Rotweinjus dazu Kirschtomaten und Süßkartoffel-Kürbis-Gratin 28,90

Holsteiner Trio

Steaks vom Husumer Rind, Filet vom Landrasseschwein und Poulardenbrustfilet dazu Kräuterbutter, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 22,80

Zarte Kalbsleber „Berliner Art“

mit Apfel, Zwiebeln, Speck und hausgemachtem Kartoffelstampf 19,80

Großes Wiener Schnitzel vom Husumer Kalb

mit Gurkensalat und Preiselbeermarmelade dazu leckere Bratkartoffeln 21,80

Holsteiner „Jumbo“ Beefhacksteak (300gr.)

vom Husumer Rind mit geschmolzenen Zwiebeln, Speck und Jus auf Marktgemüsen dazu hausgemachtes Kartoffelstampf 17,80

Unsere XXL „Flens-Burger“

200g würziges Beefhack 14,50

150g Crunchy Chickenfilet 12,90

Gebackenem Hirtenkäse mit Pesto 13,90

Unsere „Flens-Burger“ servieren wir mit knusprigen Rustikal Burger-Bun, Süßkartoffel-Pommes frites, frischen Salaten, Karotten-Krautsalat, roten Zwiebeln, Burgersauce, Dipps, und außer Veggì mit Bacon vom Grill. Auf Wunsch mit cremigen Deichkäse (1,00€ extra)

Vom Husumer Rind

- Filetsteak (ca. 200gr.) 29,80

- Top marmoriertes Entrecôte von der Färse (ca. 250 gr.) 23,80

Unsere Steaks von regionalen Erzeugern servieren wir mit einem saisonalen Salat, Kräuterbutter und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Unsere Desserts



Unsere Dessert - Tapas

Einer zum Naschen - oder mehrere zum Genießen !

Mascarponecreme mit Mangoragout	4,50
Warmer Schokoladenkuchen mit Schokoladensauce	3,30
Große Kugel Vanille-Eis mit Amarettikeks auf Beerensoße	4,20

Dessert

Altmodischer Dänischer Apfelkuchen im Glas	5,20
Crème brûlée fein und karamelisiert	5,80
Mascarponecreme mit Beerengrütze dazu sahniges Schokoladeneis	6,20
Espresso Dessert 1 Tasse Espresso, sahniges Eis und Amarettini	5,80