

Unsere Holsteiner Tapas



Kalte Tapas

Nordseekrabbensalat von Büsumer Krabben mit Äpfeln und Kürbis	7,20
Scheiben von der Markeruper Entenbrust, Linsensalat mit Preiselbeeren	5,80
Champignons in Kräuteröl mariniert	3,50
Honig-Ingwer-Möhrrchen	2,90
Ziegenfrischkäse, Rosmarin-Weißwein-Birne und Ruccola	5,70
Hirtensalat mit Oliven, Paprika und Kräutern	4,90

Warme Tapas

Kleine Kartoffeln in Knoblauch-Olivenöl	2,90
Garnelen-Pfanne, heimisches Knoblauch Öl, Kräuter und Gemüsestreifen	7,50
Ostseelachs-Schnitte vom Grill mit Blattspinat und Gorgonzolasauce	8,90
Pikante Filetstreifen vom Husumer Rind und Jugschwein mit Asiajus	8,60
Beefhackbällchen in pikanter Tomaten-Sauce	4,20
Lamm-Pfanne mit Landpilzen und Hamburger Rotspan-Jus	6,90
„Angeliter Curry“ Schinkengriller mit pikanter Curry-Tomatensauce	3,20
Hähnchenbrustfilet vom Kikok-Hänchen mit Brokkoli und Estragonsahne	6,20
Minischnitzel vom Landrasseschwein und Omi´s Kartoffelsalat	6,30
Suppenduett von Karotten-Chili und Süßkartoffel-Suppe	3,40
Große weiße Bohnen mit Chorizo und Lauch in pikanter Sauce	5,20
Fish & Chips.. gebackene Fischnuggets mit Süßkartoffelchips und Knobidipp	7,20

dazu empfehlen wir...

Knoblauch-, Kräuter- oder Chili-Curry Dipp –	je Schale	1,50
Bauern-Baguette	je Korb	1,50

Unsere Mäder´s Tapas Variation

Nordseekrabbensalat von Büsumer Krabben mit Äpfeln und Kürbis	
Beefhackbällchen in pikanter Tomaten-Sauce	
Kleine Kartoffeln in Knoblauch-Olivenöl	
wahlweise auf Wunsch	
Filetstreifen vom Husumer Rind und Jungschwein mit Wokgemüse	
oder	
Ostseelachsschnitte vom Grill mit Blattspinat und Gorgonzolasauce	
dazu Brot und Dip und ein Glas Huaswein 0,1l	19,80

Suppen - Salate - Veggi



Unsere Suppen

Möhren-Chilisuppe mit gerösteten Kernen und einem Zucchini spies	5,70
Kartoffelsuppe von heimischen Süßkartoffeln mit Mango und gepierchten Garnelen vom Grill	6,80
<i>Mäders</i> Gorgonzolasuppe das Original –oft kopiert nie erreicht - mit viel Büsumer Krabben ²	8,00

Weder Fisch noch Fleisch

<i>Mäders</i> Pastapfanne mit Gemüse der Saison in Kräuter-Pestosahne mit geröstetem Dinkel	10,80
<i>Mäders</i> Gemüsespaß mit marinierten Ingwer-Honigmöhrrchen, Kräuterchampignons und gebackenen Kartoffelrösti dazu ein kleines Tomatensüppchen	10,80

Mäders saisonale Salate - Frisch & knackig

.... mit Salaten der Saison	9,50
..... mit Hirtenkäse	10,90
.....mit Hähnchenbrust vom Kikok-Hähnchen vom Grill	13,20
.... mit Ziegenfrischkäse und gerösteten Kernen	12,30
..... mit gegrilltem Filet vom Ostseelachs und Kräuterdipp	14,90
..... dazu servieren wir Bauernbaguette	

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

Zu allen anderen Gerichten empfehlen wir:

kleinen Beilagen-Salat	4,50
Rahm-Gurkensalat mit Preiselbeersahne	4,20

Pasta & Meeresfrüchte



Pasta

Meeresfrüchte Pasta,

Scampi und Lachsschnitte in Knoblauch-Olivenöl mariniert und gegrillt, Gemüse Pasta in Pestosahne dazu Blattsalate der Saison

19,80

Mäders Geflügelpfanne

Pikant mariniertes Hähnchenbrustfilet vom Kikok-Hähnchen gegrillt mit gerösteten Walnüssen mit Pasta in Bärlauchsahne

16,50

Filetstreifen-Mix vom Grill

Blattspinat, Kirschtomaten und Penne in Gorgonzolasauce

19,50

Aus dem Meer und hiesigen Teichen

Nordsee Fischpfanne

mit Seelachsfilet und Garnelen vom Grill auf Tomaten und Landpilzen, Senfkörnersauce und Blattspinat dazu Bauernrösti

20,50

Lachsfilet in Kräuteröl gebraten

auf Wokgemüse in Bärlauchsahne mit Rosmarinkartoffeln

20,90

Kapitäns - Teller

Räucherlachs, Cocktail von Nordseekrabben mit Apfel + Kürbis und Dorschfilet vom Grill, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

19,90

Mäders Pannfisch

Filets vom Wildlachs, Ostsee-Dorsch im Speckmantel und Garnelenspieß, dazu Holsteiner Wokgemüse mit Senfkörnersauce und Bratkartoffeln

22,90

Mäders Fischmarkt

mit drei frischen Filets von Steinbeißer, Edelbarsch und Lachs dazu Nordseekrabben² und Garnelenspieß, dazu Bärlauchsahne mit Dillkartöfelchen

26,80

Zu den Fischgerichten empfehlen wir unseren Hauswein

2013er Grauburgunder – trocken

0,2 l 5,80

Winzergenossenschaft Wasenweiler – Baden

0,5 l 13,30

Von Acker und Wiese auf den Teller



Lust auf Herzhaftes

Deichwiesen-Lammhüfte

unter einer Kräutersenf-Kruste, dazu Rotweinjus, Brokkoli in der Gartentomate mit Husumer Hofkäse gratiniert und Rosmarinkartoffeln

23,80

Holsteiner Trio

Steaks vom Husumer Rind, Filet vom Landrasseschwein und Poulardenbrustfilet in Landschinken gewickelt, Pfefferjus, gepiercte Zucchini, Bauern-Bratwurstchen und Bratkartoffeln

21,50

Zarte Kalbsleber „Berliner Art“

mit Apfel, Zwiebeln, Bacon und Kartoffelstampf

19,80

Großes Wiener Schnitzel vom Husumer Kalb

mit Speck-Spiegelei, Gurkensalat und Bratkartoffeln

22,50

Zwei Schnitzel vom Landschwein-Filet

auf Pfannengemüse in Bärlauchsahne mit Bratkartoffeln

19,50

Holsteiner „Jumbo“ Beefhacksteak (300gr.)

vom Husumer Rind mit geschmolzenen Zwiebeln und Bacon, mit Landpilzen in Bärlauchsahne und Kartoffelstampf

16,50

Von Holsteiner Landrasseschwein und Geflügel

- Steaks vom Jungschweinerücken (ca. 250 g)

16,90

- Filetmedaillons vom Landrasseschwein (ca. 250 gr.)

20,50

- Steak vom Kikok-Hähnchenfilet (ca. 240 gr.)

17,50

Vom Husumer Rind und Kalb

- Kerniges Hüftsteak (ca. 250gr.)

20,80

- Kalbssteak aus der Hüfte (ca. 250gr.)

22,90

- Filetsteak (ca. 200 gr.)

28,50

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 !

Mousse au chocolat	3,20
Crème brûlée	3,20
Warmer Schokoladenkuchen mit Schokoladensauce	2,20
Dänischer Apfelpfannkuchen mit Vanilleeis	4,20
Zitronen-Baisertörtchen	3,50

Dessert

Panna cotta mit Mangoragout	5,00
Trio von der Schokolade Mousse au chocolat, warmer Schokoladenkuchen und sahniges Eis mit Schokostückchen	6,80
Mousse au chocolat „pur“ Naschkatzen werden es lieben	6,00
Crème brûlée fein und karamelisiert	5,50
Espresso Dessert 1 Tasse Espresso, Vanille Eis und Amarettini	5,50
Zitronen-Baisertörtchen mit Rumkischen und Vanille Eis	7,20