

# 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-Möhrchen	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 Rotspon-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

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

## Weder Fisch noch Fleisch

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

## Mäders saisonale Salate - Frisch & knackig

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

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

## Zu allen anderen Gerichten empfehlen wir:

<b>kleinen Beilagen-Salat</b>	4,50
<b>Rahm-Gurkensalat</b> 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 Nordseekrabben<sup>2</sup> und Garnelenspieß, dazu Bärlauchsahne mit Dillkartöffelchen

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 Jungschweinrücken (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 !

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

### Dessert

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