



KARTE





WIR SIND FÜR EUCH DA

MONTAG bis FREITAG

12.00 - 23.00 UHR

(Küche bis 22 UHR)

SAMSTAG

17.00 - 23.00 UHR

(Küche bis 22 UHR)

SONNTAGS MACHEN WIR PAUSE

MACH MAL MITTACH!

Unser wöchentlich wechselndes Mittagsangebot (Mo-Fr):

3 Speisen zur Auswahl (siehe Auslage / Extrablatt)

inklusive eines Softdrinks

(Sinalco Cola, Sinalco Cola light, Sinalco Orange / Zitrone, Wasserchen oder Schorle)

9,90 €

LISTE ZUSATZSTOFFE

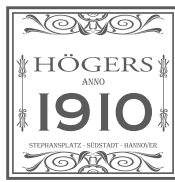
A Farbstoffe	E geschwefelt	I Phosphat
B Konservierung	F geschwärzt	J Koffein
C Antioxidation	G gewachst	K Chinin
D Geschmacksverstärker	H Süßungsmittel	

LISTE ALLERGENE

1 Gluten	6 Milch Laktose	11 Lupinen
2 Fisch	7 Sesam Samen	12 Senf
3 Krebstiere	8 Schalenfrüchte	13 Soja
4 Schwefeloxid / Sulfate	9 Nüsse / Erdnuss	14 Weichtiere
5 Sellerie	10 Eier	

SÖ SCHMECKT HEIMAT

Montag - Freitag 12-23 UHR | Samstag 17-23 UHR



VORSPEISEN & SALAT

LINSENSUPPE HÖ STYLE

Ein Suppenschälchen voll gesundem Gemüse, roter Linsen, Gewürzen und gaaanz viel Liebe. Der perfekte Starter für den Abend. „Da ist ´ne Menge Power drin!“

5,90€ 1,5,6,7,8

GRÜNZEUG

Allerhand Vitaminträger in einer Schüssel. Blattsalate, Gurke, Tomate, Radieschen und mariniertes Rotkraut. Wahlweise mit Honig-Senf- oder Joghurt-Dressing.

6,50€ 5,6,12

LACHS-RÖSTI

Selbstgebeizter Lachs und hausgemachter Kartoffelrösti. Was für eine himmlische Kombi. Honig-Senf-Dip und Kresse dazu - fertig!

8,90€ als Vorspeise 1,2,5,6,12

17,50€ als Hauptgang 1,2,5,6,12

SALATSTULLE LACHS

Unser sensationeller selbstgebeizter Lachs auf geröstetem, hausgebackenem Butterbrot und mit knackig mariniertem Sommersalat. Juhu - endlich Sommer!

15,90€ 1,2,5,6,12

AUF DEN TISCH FÜR 2

einmal bunte Tüte für alle die, die sich nicht entscheiden können. Grünzeug, Champignons, gebeizter Lachs, geröstetes Brot, Linsen-Rotkohl Salat, Oliven, Frischkäsecreme Süßkartoffeln, eingelegter Schafskäse, Roastbeef, Rösti, Petso, Kuhmilchkäse volle Pulle Tapas auf einer Platte - Mega !

22,50€ B,C,1,2,5,6,8,9,10,12

GRÜNER SPARGEL-SALAT

Gebackener grüner Spargel aus dem Ofen. Mit Kirschtomaten, Feldsalat, eingelegtem Schafskäse und roten Zwiebeln. Lecker abgeschmeckt mit Zitrone.

12,50€ 5,6,12

GEZUPFTER KÄSE

Lauwarm gezupfte Rohmilchkugel, mariniertes Rotkohl-Linsen-Salat und Beerenpesto schwofen auf dem Teller um die Wette. Das rockt!

7,50€ als Vorspeise 5,6,8,9,12

14,70€ als Hauptgang 5,6,8,9,12

RÖSTI & CHAMPIGNONS

Frischer, knuspriger Röstitaler mit cremigen Rahmchampignons und Petersilienpesto. Eine lecker kleine Vorspeise ...

7,90€ als Vorspeise 1,6,8,9

15,50€ als Hauptgang 1,6,8,9

SALATSTULLE HUHN

Geröstetes, hausgebackenes Butterbrot, belegt mit mariniertem Sommersalat. Oben drauf handgepuhltes Honig-Hühnchen. Einfach gut und ohne viel Tamtam!

13,50€ 1,5,6,12

BÖRGER

BEEF BÖRGER

Derbe saftige 200 Gramm pures Rindfleisch. Volles Brett Grünzeug, Gurke, Fleischtomate, Zwiebeln. Geschmolzene Käsecreme und unser rauchiges Burgerdip. „Immer druff“ ist hier das Motto - Heimat brutal!

15,90€ B,C,1,5,12

DAZU FRITTEN (solo ohne Burger 5 €)

+ 2,90 €

DAZU TRÜFFEL-PARMESAN-POMMES (solo ohne Burger 7 €) + 4,50 €

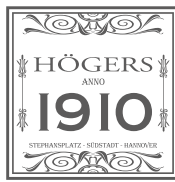
LACHSFILET BÖRGER

Mega Geschmacksexplosion für unsere Lerckermöhlchen. Saftig gegrilltes Filet tanzt mit grünem Spargel, Feldsalat, Fetakäse und Honig-Senfdip im rustikalen Brötchen. Der Frühsommerbörner!

17,90€ 1,2,6,9,12

SÖ SCHMECKT HEIMAT

Montag - Freitag 12-23 UHR | Samstag 17-23 UHR



HAUPTSACHE HEIMATKÜCHE

KRAUTWICKEL

Danke Pieter - ein richtig gutes veggie Powerfood. Hier kommt geschmorter Kohl lecker cremig gemacht und handgerollt in Nudelteig auf Rahmchampignons. Durch Petersilienöl und Nussbutter gibt's noch den Gaumenkick!

MIT KNUSPRIGEM SCHINKENSPECK + 1,50 €

14,50€ 1,6,9

HÖGERS SCHNITZEL

Vom Strohschwein aus Eiderstedt - Friesland. In Butterschmalz knusprig ausgebacken! Mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren sowie Zitrone. Hippe, deutsche Heimatküche wie sie sein muss!

MIT SAMBAL HOLLANDAISE + 2,50 € 6,10

MIT RAHMCHAMPIGNONS + 2,50 € 6

15,90€ B,C,1,10

LAMMBRATWURST

100% Deichlamm von unserer Metzgerei Kühn. Lecker feines Steckerrübenpü und Naturrüben aus dem Ofen. Mit lecker Petersilienöl. Für nordische Leckermäulchen!

16,50€ 4,5,6

EIDERSTEDTER ROASTBEEF

Hochwertiges Rindfleisch von den Weiden Nordfrieslands. Dünn aufgeschnittenes Roastbeef mit Avocado-Süßkartoffel-Salat und Grünzeug. Dazu gesellt sich Schnittlauch-Joghurt-Dip. Halleluja!

20,50€ 5,6,12

SENF EIER

So wie Mutti die macht ...

Zwei wachsweiße BIO Eier mit unserem Kartoffelstampf, Spinat und ganz viel lecker Senfsoße. Die guten alten Dinge im Leben!

EIN DRITTES BIO-EI DAZU - KEIN PROBLEM + 1,90 €

11,90€ 1,6,10,12

FRIKASSE VOM HUHN

MUTTIS Bestes - handgepuhlt! Richtig saftig aus der Keule - gut bleibt gut! Rein kommen Spargel, Erbsen, Rübchen und Pilze. Mit gebuttertem Schnittlauchreis wird das eine richtig runde Sache!

GRATINIERT MIT BERNAISE + 2,50 € 6,10

13,50€

EIDERSTEDTER KOTELETT

350g Friesland-Schweinscarrée vom Hausmetzger Kühn. Mit gerösteten Kartoffeln und mariniertem Grünzeug. Dazu unsere handgefertigte Pfeffer-Kräuterbutter. Radikal Regional - Noch Fragen?

22,90€ 6,12

GEGRILLTES LACHSFILET

Schneiden wir aus´nem norwegischem Bømlø Lachs. Kartoffelstampf, marinierter Blattspinat, Nussbutter und Parmesan machen das zu ´nem richtig coolem Sommerhit.

Carl sagt: „leider Geil!“!

19,50€ 1,2,5,6

HINTERHER GIBT'S SÜSSKRAM

APPLE CRUMBLE CREME

Einfach gute Laune! Fruchtiges Apfelkompott und Cheese-Cake-Creme. Darüber streuseln wir knusprige Butterkeks-Crumble. Cheese-Cake mal anders!

6,50€ 1,6

HAUSKUCHEN

MANDARINE SCHMAND TORTE oder
OBSTSTREUSEL KUCHEN

3,50€ / 4,00€ mit Schlagsahne

BIRNEN TÖRTCHEN

Dieser Duft ... Frisch aus dem Ofen! Mürbeteig mit Beerenkompott und Birnenspalten. Obendruff frisch gebackene Baiserhaube und selbstgemachtes Vanille-Eis. Zauberhaft!

8,50€ B,H,1,6

HAUSGEMACHTES EIS

VANILLE UND/ODER SALTED CARAMEL

2,50€ je Kugel

SÖ SCHMECKT HEIMAT

Montag - Freitag 12-23 UHR | Samstag 17-23 UHR