



## **Speisekarte**

*Menu*

### **Suppen**

*Soups*

**Fruchtige Orangen-Karottensuppe mit Currysahne und Kumquats**

*Orange-carrot soup with curry cream and kumquats*

€ 4,90

**Tomatensuppe mit saurer Sahne und Croûtons**

*Tomato soup with sour cream and croutons*

€ 4,70

**Erfrischendes Apfel-Meerrettichsüppchen mit Nordseekrabben**

*Apple-horseradish soup with shrimps*

€ 5,20



## **Vorspeisen**

*Starters*

**Gefüllter Pfannkuchen mit Frischkäse,  
frischen Feigen und gehobelter Salami**

*Filled pancake with cream cheese, fresh figs and planed salami*

€ 12,50

**„Matjesfondue“**

**Zarte mundgerechte Matjeshappen  
mit verschiedenen Dips und Roggenbrot**

*“Matjes fondue”, delicate young herring hors d’oeuvres  
with a selection of dips and rye bread*

€ 12,20



## Unsere Klassiker

*Our Classics*

**Schüssel warme Pellkartoffeln mit drei verschiedenen Dips:  
Radieschenvinaigrette, Quark-Senfdip und Kresse-Karottenjoghurt**

*Warm jacket potatoes with three seasonal dips:  
Radish vinaigrette, curd mustard dip and cress carrot yoghurt*

€ 10,20

**„Travepfanne“**

**Hausgemachte Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebeln  
und zwei Spiegeleiern, dazu ein gemischter Salat**

*Sautéed potatoes with bacon and onions, two fried eggs and side salad*

€ 11,20

**Rosa gebratenes Roastbeef mit eingelegtem Gemüse,  
dazu Remouladensauce und Bratkartoffeln**

*Cold roast beef medium,  
with mixed pickles, sauce tartar and sautéed potatoes*

€ 15,80

**Holsteiner Krabbenbrot mit Rührei und Katenbrot,  
dazu ein kleines Salatbouquet**

*Open faced sandwich with dark bread,  
served with scrambled eggs and North sea shrimps*

€ 14,80

**„Senatorsalat“**

**Knackige Blattsalate mit gebratenen Putenbruststreifen  
oder Garnelenspießen und frischem Kräuterbaguette**

*Crisp leaf lettuce and vegetables with our own house dressing,  
served with sautéed turkey breast or skewered prawns and toasted herb baguette*

€ 15,80



## **Fisch und Krustentiere**

*Fish and Sea food*

### **Brokkoli-Tomatenaufauf aus dem Ofen mit gegrilltem Lachsfilet und Sauce Hollandaise**

*Broccoli and tomato casserole  
with grilled fillet of salmon and sauce hollandaise*

€16,50

### **„Garnelenpfännchen“ 20 gebratene Garnelen in feiner Kräuterbutter mit frischem Baguette und Gurkensalat**

*“Shrimps pan”  
20 sautéed shrimps in herb butter,  
with fresh baguette and cucumber salad*

€15,50

### **Paniertes Steinbeißerfilet mit Kräutersauce und lauwarmem Kartoffelsalat**

*Breaded fillet of catfish with herb sauce  
and warm potato salad*

€15,80



## **Fleischgerichte**

*Meat dishes*

### **„Fährmannspfanne“**

**Steaks von Rind und Pute mit Grillwürstchen und Speckstreifen,  
dazu Rahmchampignons, Bratkartoffeln und Salatteller**

*Grilled steaks of beef and turkey breast, sausage and bacon,  
served with creamed mushrooms, sautéed potatoes and a side salad*

€17,50

**Schweineschnitzel „Wiener Art“  
mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln  
und einem gemischten Salat**

*Breaded fried pork escalope 'Vienna style',  
with French fries or sautéed potatoes and a side salad*

€16,80



## Steaks

Bitte wählen Sie Ihr bevorzugtes Steak und zwei Beilagen aus dem nachstehenden Angebot. Zu allen Steaks servieren wir Ihnen einen kleinen gemischten Salat mit einem

**Dressing Ihrer Wahl:**

**Senator-Haus, Joghurt-Kräuter oder American Dressing.**

*Please choose your favourite style of steak and two side dishes.*

*All steaks are served with a small side salad with your choice of dressing:*

*Senator house, yoghurt with herbs or American Dressing*

**Truthahnsteak | Turkey steak (200 g)**

€15,00

**Rinderfiletsteak | Fillet of beef (200 g)**

€30,50

**Entrecôte „Zwischenrippenstück“ | Ribeye (220 g)**

€23,00

**„Lady“ Rumpsteak | Rump-steak (160 g)**

€20,00

**Pommes Frites, Ofenkartoffel mit Kräuterquark, Bratkartoffeln, Knoblauchbrot,  
gebratene Champignons mit Zwiebeln, Kräuterbutter, Kräuterquark, Pfefferrahmsauce,  
Sauce Bearnaise, Champignonsauce**

*French fries, baked potato with curd cheese, sautéed potatoes, garlic bread,  
roasted mushrooms with onions, herb butter, curd cheese with herbs,  
pepper cream sauce, sauce béarnaise, mushroom sauce*



## **Desserts**

*Desserts*

### **Pflaumengrütze mit Vanillepuddingcreme**

*Plums fruit jelly with custard cream*

€4,80

### **Erfrischender Käsekuchen „moderne Art“ mit Schokoladeneis, serviert im Glas**

*Modern style cheese cake in a glass with chocolate ice cream*

€4,80

### **„Aufgeweckt“**

### **Quartett mit dunklem Schokoladenmousse, roter Grütze mit Vanilleeis, Käsekuchen im Glas und Apfelkompott**

*Dessert selection:*

*Dark chocolate mousse, red fruit jelly with vanilla ice cream,  
modern style cheese cake in a glass, stewed apple compote*

€4,50

**Für nähere Informationen über Zusatzstoffe in bestimmten Produkten unserer verarbeiteten  
Lebensmittel wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.**

*Please contact our service staff if you require more information about food ingredients.*

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und das Bedienungsgeld.  
All prices including VAT and service charges.