

MARINEHOF
ABENDKARTE - AB 18.00 UHR
FREITAG, 17. NOVEMBER 2017

Vorspeisen

Gemischte Blattsalate mit Parmesan und hausgemachter Vinaigrette	5.00
Sandwich mit geräucherter Putenbrust und Mango-Mayonnaise	6.50
Matjes „Royal“, Doppelfilet (Neufang), handfiletiert mit Hausfrauensauce und Schwarzbrot	7.50
Warme Wirsingröllchen gefüllt mit Schafskäse, pikant mariniert in Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette, angerichtet auf Salat	7.50
Rote Bete – Carpaccio mit Balsamico-Sirup und Ziegenfrischkäse auf Feldsalat	6.80
Ziegenkäse, gebraten in knuspriger Kichererbsen-Kruste, angerichtet mit Mango-Vinaigrette und hausgemachtem Pflaumen-Chutney auf Blattsalaten	8.50

Suppe

Amerikanische Kartoffel-Maissuppe mit Thymian, angerichtet mit Joghurdip und Kräutern	4.80
--	------

Hauptgerichte

„Dal“ (Indisches Linsengericht), angerichtet mit Joghurdip, gerösteten Mandeln, Cherrytomaten, frischem Koriander und Basmatireis	9.20
Spaghetti mit hausgemachtem Pesto aus Basilikum, Pinienkernen und Parmesan, angerichtet mit Basilikum und Tomaten	10.50
Holländischer Matjes „Royal“, Doppelfilet (Neufang), handfiletiert, extra zart, dazu Bratkartoffeln <i>oder</i> Heidekartoffeln und Hausfrauensauce	11.50
Hausgemachte Fischfrikadellen aus Seelachsfilet, angerichtet mit Gurken-Dillsalat und einem Püree aus Heidekartoffeln	14.50
Hähnchenschenkel „Amerikanische Art“, angerichtet mit rotem „Cole Slaw“ und einem Püree aus Heidekartoffeln	11.50
Scharfes thailändisches Geflügel-Chili, geschmort mit Putenbrustfilet, Paprika und Süßkartoffeln in Kokosmilch, angerichtet mit Basmatireis	13.50
Roastbeef vom Weiderind mit Bratkartoffeln, hausgemachter Remoulade und frischem Salat	18.50

Standards

Weißwürste „Münchner Art“ mit Laugenbrötchen, süßem Senf und Butter	7.50
3 Wienerle mit frischem Salat	8.00
3 Wiener Würstchen mit hausgemachtem Kartoffelsalat	8.80

Hausgemachte Desserts

Panna Cotta, angerichtet mit Schokoladensauce	4.80
Mascarponequark mit Blaubeerkompott	4.80
New York Cheesecake, gebacken mit Frischkäse, Mohn und weißer Schokolade, dazu Sahne	4.70
Warmer Mandelkuchen mit Vanillesauce	4.00
Milchreis mit Apfelmus	3.30

Käse

Kleiner Käseteller mit dreierlei Käse und Brot	8.50
--	------

Guten Appetit!

Wir empfehlen:

<i>Elbler Apfel Cider 0,33 ltr. Fl. 2,5% vol. (mild)</i>	<i>4.50</i>
<i>Elbler Apfel Cider 0.33 ltr. Fl. 5,0 % vol. (stark)</i>	<i>4.50</i>