

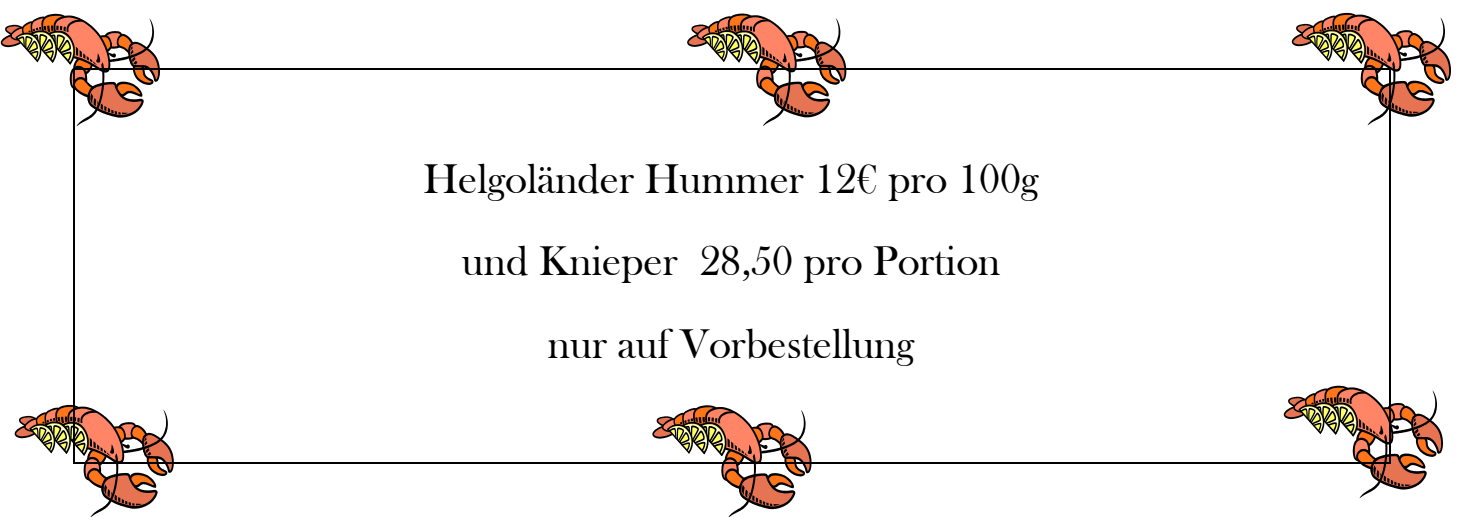
Speisekarte

Suppen

- | | |
|---|-------|
| 1. Doppelte Kraftbrühe mit Einlage ^(o) | 4,90€ |
| 2. Hausgemachte Gulaschsuppe mit Kartoffelwürfeln | 6,50€ |
| 4. „Helgoländer Hummersuppe“ mit Cognac und Sahnehaube ^(G,B,I,2,12,o) | 7,00€ |
| 5. „Französische Zwiebelsuppe“ ^(12,o) nach den Hallen
mit Käsecroutons überbacken | 7,00€ |

Vorspeisen

- | | |
|---|-------|
| 11. Matjesfilet mit Apfelscheibe auf Schwarzbrot mit Zwiebeln -
Eis Scheibe reich garniert | 8,90€ |
| 12. Nordland-Räucherlachs auf Kartoffelpuffer mit Meerrettich -
- Eis Scheibe reich garniert | 9,95€ |
| 13. Black Tiger Seawater Garnelen in Kräuter-Knoblauchbutter
mit Toast ^(c,2,o) | 9,80€ |



Helgoländer Hummer 12€ pro 100g
und Knieper 28,50 pro Portion
nur auf Vorbestellung

Speisekarte

Hauptgerichte vom Schwein

20. Gebr. Leber „Berliner Art“ mit Zwiebeln- Salat vom Büffet (1,9,13,0) 14,50€
21. Schweineschnitzel „Wiener Art“ Bratkartoffeln-
Salat vom Büffet (1,9,13, G, C, 0) 14,50€
23. Jägerschnitzel mit Champignons in Sahne
Salat vom Büffet (1,9,13,G,C,0) -Pommes frites 15,50€
24. Schweinelendchen an Dickebohnen in Speck - Zwiebelsahne
dazu Röstitaler (1,9,13,G,C,0) 18,90€
25. Grillteller „Hansekogge“ 3 kl. Steaks auf Gartengemüse
mit Zwiebeln - Spiegelei - Bratkartoffeln (1,9,13,G,C,0) 21,50€
26. Schweinelendchen nach den Hallen Pfeffersahne mit
Cognac - Pommes frites - Salat vom Büffet (1,9,13,C) 18,90€
28. Cordon Bleu mit Schinken Käse gefüllt, Sauce Hollandaise -
Bratkartoffeln - Salat vom Büffet (1,8,9,13,C,0) 16,90€

Hauptgerichte vom Geflügel

44. Hühnerbrust gebraten mit Champignons in Sahne
Röstinchen - Salat vom Büffet (1,9,13,G,C,0) 14,50€
45. Hühnerbrust gebraten an Pfeffersahne nach den Hallen
mit Cognac und Weißwein Pommes Frites
- Salat vom Büffet (1,9,13,G,C,0) 14,50€

Speisekarte

Hauptgerichte vom Rind

50. „Münsterländer Zwiebelfleisch“ vom Rind mit gebr.
Zwiebeln - Bratkartoffeln - Speckbohnen (1,9,13,0) 17,50€
51. Hochrippensteak vom Grill mit Kräuterbutter - Pommes
Salat vom Büffet (1,9,13,C) 19,50€
52. Rumpsteak „Lucculus“ mit Kalbsnierchen belegt -
Sc. Hollandaise überzogen - feinen Bohnen - Bratkartoffeln (1,9,13,C,0) 24,50€
53. Filetgoulasch „Stroganof“ mit Gurke - rote Beete -
Champignons - Lauch in Rotweinsahne mit grünen Nudeln
- Salat vom Buffet (1,9,13,C) 25,50€
55. Filetsteak vom Grill mit Meerrettich - Kräuterbutter -
Pommes frites - Salat vom Büffet (1,9,13) 29,50€
57. Pariser „Pfeffersteak“ nach den Hallen Pfeffersahne mit
Cognac - Pommes frites - Salat vom Büffet (1,9,13,C) 29,50€

Ab 2 Personen am Tisch serviert

60. „Chateau Briant“ rosa gebraten (1,3,G,C,0) pro Person 31,50€

Hauptgerichte vom Kalb

65. Kalbsnierchen in Pernodsahne mit Champignons -
Lauchsteifen - Röstinchen (1,9,13,C,0) 19,50€
66. Kalbsschnitzel „Helvetia“ paniert mit Tomatenscheiben
Camenbert überbacken - Bratkartoffeln - Salat vom Büffet (1,9,13,C,0) 24,50€

Speisekarte

67. Kalbsrückensteak an Steinpilzen in Sahne -
Speckrosenkohl - Rösti (1,9,13,C,0) 32,50€
68. Geschnetzeltes vom Kalb „Züricher Art“ mit Champignons
in Sahne - Röstitaler - Salat vom Büffet (1,9,13,C,0) 23,50€

Matjes Spezialitäten mit Bratkartoffeln - oder Salzkartoffeln

80. Matjesfilet - Speckbohnen - Bratkartoffeln (1,2,G,C) 14,50€

Fisch

101. Gebratene Fischfiletstreifen mit Knoblauchsauce-
Pommes frites und Salat vom Büffet (1,9,13,C,0) 13,90€
103. Seelachsfilet gebraten in Senfsahne -
Salzkartoffeln und Salat vom Büffet (1,9,13,J,0) 14,90€
104. Rotzungenfilet gebraten- Salzkartoffeln u.
Salat vom Büffet (1,9,13,0) 14,50€
105. Rotbarschfilet in Backteig gebraten auf Sahne-Spinat
- Bratkartoffeln (2,12,B,I,G,0) 16,50€
106. Rotzungenfilet „pochiert“ in Hummersauce - Salzkartoffeln
Salat vom Büffet (1,9,13,0) 15,50€
107. Dorschfilet gebraten mit Meerrettich zerl.Butter
Salat vom Büffet - Salzkartoffeln (1,3,9,13,0) 17,50€

Restaurant Hanse Kogge

Speisekarte

108. Dorschfilet gebraten auf Blattspinat
Salat vom Büffet - Salzkartoffeln (1,3,9,13,0) 18,50€
111. Dorschfilet „Hanse Kogge“ gebraten mit einem Muschel
Scampi -Ragout in Knoblauchbutter überzogen
Salzkartoffeln - Salat vom Büffet (1,9,13,0) 19,50€
112. Hanseaten-Teller mit Dorsch - Rotbarsch - Seelachs -
Schollenfilet in Eihülle - Räucherlachs auf Rösti - Matjesfilet
- Sc. Hollandaise Salzkartoffeln - Salat vom Büffet (1,9,13,0) 25.50€
116. Gebratene Nordseescholle H.K I „Müllerin Art“ mit
Salzkartoffeln zerlassener Butter und Salat vom Büffet (1,9,13,0) 19,50€
117. „Nordsee Seezunge“ gebraten mit Salzkartoffeln - zerl.
Butter - Salat vom Büffet (1,9,13,0) pro 100g 12,50€
118. Labskaus „Seemanns Art“ mit Matjes - Gurke - Rote Beete -
Spiegelei (1,9,13,0) 14,70€
119. Lachssteak vom Grill oder mit feinen Gemüsen in Weißwein
pochiert- Sc. Hollandaise Salzkartoffeln - Salat vom Büffet (1,9,13,0) 19,50€
120. Frisch gebratene grüne Heringe Salzkartoffeln - zerl.
Butter - Salat vom Büffet (1,9,13,0) 14,80€

In allen Fischgerichten können trotz sorgfältiger Verarbeitung Gräten vorhanden sein.

Nudel und Reisgerichte

140. Grüne Nudeln „Alfredo“ Lachsfilet in Weißweinsahne
mit Knoblauch - Lauchstreifen - Frischgurke -
Tomatenwürfeln pochiert - gr. Käse - Salat vom Büffet (1,3,9,13,0) 17,50€
- Am Falm 312-27498 Helgoland- Tel:04725-800995 — Fax 04725-800993

Speisekarte

141. Grüne Nudeln mit Black Tiger Seawater Garnelen - Lauch -
Tomatenwürfeln Gurke in Sahne - gr. Käse
- Salat vom Büffet (1,3,9,13,0) 19,50€
142. Grüne Nudeln mit Schweinefleischstreifen Tomate - Lauch -
Gurke in Weißweinsahne - gr. Käse - Salat vom Büffet (1,3,9,13,0) 16,90€

Kinderteller

150. *Portion Pommes mit Ketchup und Mayonnaise* 5,50€
151. Kleines Schnitzel , Pommes , Mayo, Salatgarnitur (1,9,13,C,0) 8,50€
152. Kleines Fischfilet ,Pommes , Mayo, Salatgarnitur (1,9,13,C,0) 8,50€

Dessert

180. Gem. Eis 3 Kugeln (3) 4,80€
181. Gem. Eis mit Sahne 3 Kugeln (3) 5,50€
182. Vanilleeis mit Baileys Likör - Sahne 8,00€
183. Vanilleeis mit heißen Kirschen - Sahne 8,00€
184. Walnusseis mit Eierlikör - Sahne 8,00€
185. Kl. Kindereis 2 Kugeln (3) - Sahne 4,00€
186. Gebackene Apfelringe mit Zimt und Zucker, Vanilleeis an
Calvadosauce und Sahne 7.80€
187. Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne 7.50€

Restaurant Hanse Kogge

Hinweise zu den Inhaltsstoffen, die in den Gerichten enthalten sein können.

Zusatzstoffe

- Nr.1 mit Konservierungsstoffen*
- Nr.2 mit Farbstoffen*
- Nr.3 mit Antioxidationsmitteln*
- Nr.4 mit Süßungsmittel Saccharin*
- Nr.5 mit Süßungsmittel Cyclamat*
- Nr.6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle*
- Nr.7 mit Süßungsmittel Acesulfam*
- Nr.8 mit Phosphat*
- Nr.9 geschwefelt*
- Nr.10 chininhaltig*
- Nr.11 coffeinhaltig*
- Nr.12 mit Geschmacksverstärker*
- Nr.13 geschwärzt*
- Nr.14 gewachst*
- Nr.15 gentechnisch verändert*

Allergene

- A) Glutenhaltig*
- B) Krebstiere*
- C) Eier und Eierzeugnisse*
- D) Fisch und Fischerzeugnisse*
- E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse*
- F) Soja und Sojaerzeugnisse*
- G) Milch und Milcherzeugnisse*
- H) Schalenobst (Nüsse)*
- I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse*
- J) Senf und Senferzeugnisse*
- K) Sesamsamen*
- L) Schwefeldioxid und Sulfide*
- M) Lupinen*
- N) Weichtiere*
- O) Weizen*