

Liebe Gäste

Wir freuen uns, dass wir Sie hier im "Netti's" begrüßen dürfen und möchten Ihnen Ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich gestalten.

Unsere Küchen-Crew unternimmt alles, um Ihnen ein abwechslungsreiches, frisches und leckeres Speisenangebot zu machen und legt dabei großen Wert darauf, möglichst vieles aus unserem umfangreichen Angebot selbst herzustellen. Dennoch verwenden wir ein paar wenige Vorprodukte. Unsere Mayonaise enthält Süßungsmittel (5), Farbstoff (4) sowie Antioxidationsmittel (2).

Unsere Bratkartoffeln werden frisch zubereitet mit Speck und Zwiebeln, die Zusatzstoffe beziehen sich hier auf den verwendeten Speck (1, 2, 10).

Gebratener Fisch (ausser Lachs) wird bei uns klassisch mehliert (Weizenmehl). Sind Sie Allergiker oder reagieren Sie allergisch, sprechen Sie uns an.

Unsere beliebten hausgemachten Frühlingsrollen "thailändischer Art" werden mit Sojasauce gewürzt, der dazu gereichte Dip ist original asiatisch und enthält Antioxidationsmittel (2), Farbstoff (4) und Süßungsmittel (5).

Weitere Zusatzstoffe in unseren Speisen können Konservierungsstoffe (1) und Nitritpökelsalz (10) sein.

Sollten hier noch Fragen offen geblieben sein, wenden Sie sich einfach an unser freundliches Service-Personal.

Herzlich Ihr Netti's Team



Vorspeisen

Hausgemachte Frühlingsrollen "fernöstlich"

Von unserer Küchenfee "Vee" aus Thailand, mit Hackfleisch und Gemüse gefüllt, dazu Salatbouquet und Dip ^(*2,4,5) € 7,90

Hausgemachte Käserollen

Mit Kräuterfrischkäse gefüllte Teigröllchen (pikant), mit fruchtigem Dip €7,90

> Baguette mit Aioli € 5,90

Datteln im Speckmantel

6 Stück € 6,90 9 Stück € 8,90 12 Stück € 12,90

Französische Zwiebelsuppe

mit Einlage, überbacken € 7,90

Salate

Kleiner Salat

Salate der Saison mit hausgemachter Vinaigrette € 6,90

Großer bunter Salat

Variationen aus knackigen Salaten der Saison mit frischen Früchten € 13,90

wahlweise auch mit:

gebratenen Garnelen ^(*2,4,5) € 21,90

gebratenen Fischfilets € 20,90

Thunfisch und Zwiebelringen € 17,90

Käse- oder Frühlingsrollen € 19,90

gebratenen **Hähnchenbruststreifen** € 19,90

Calamari

Aioli und Baguette € 18,90

Zu allen unseren großen Salaten reichen wir hausgemachte Vinaigrette oder Joghurtdressing sowie ofenfrisches Baguette



Satt-Spezialitäten



herzhaft gebackene halbe Ente

mit Klößen, Entensauce und hausgemachtem Rotkohl.



frisches knusprig paniertes Schweineschnitzel

mit

Champignonrahmsauce, Pfefferrahmsauce, Paprikasauce oder Dijonsenfsauce dazu Pommes Frites oder Bratkartoffeln

Bei unseren Satt-Gerichten haben Sie die Möglichkeit,

ohne Mehrkosten

1/4-Enten,

Diesen Teil wegzulassen, macht überhaupt keinen Sinn, weil er ja genau das erklärt, worum es bei "SATT" geht. Jeder zweite Gast

Wie ist das denn

gemeint mit Euren

-Gerichten...

Schnitzel erfahrungsgemäß im und Beilagen nachzuordern, ...und wird er dicksten Geschäft: weggelassen, ergibt

soviel Sie möchten.*

der untere Teil widerum keinen Si

*) Der Fairness halber und aus gegebenem Anlaß: Voraussetzung ist der Verzehr bei uns im Haus sowie kein "Teilen" mit den Tischnachbarn, versteht sich von selbst, oder? ;-)







Gebackener Schafskäse

mit Baguette, Quark und kleinem Salat € 17,90

Große Ofenkartoffel

mit Kräuterquark und Salat € 11,90

Käsespätzle

hausgemachte Käsespätzle mit Bergkäse, Butter und Sahne veredelt, dazu Röstzwiebeln und ein kleiner Salat € 16,90

Pasta mit Ruccola-Mandelpesto

Nudeln mit Pesto aus Olivenöl, Ruccola und gerösteten Mandeln € 16,90

Für die Kleinen

Spätzle mit Soße

hausgemachte Spätzle wahlweise mit Enten- oder Champignonsauce € 9,90

Schweinchen Dick

paniertes Schnitzel mit Pommes, Ketchup und Majo € 10,90

Dagobert Duck

knusprige Hähnchennuggets mit Pommes, Majo und Ketchup € 10,90

Moby Dick

Fischnuggets mit Pommes, Ketchup und Majo € 10,90

Portion Pommes

mit Ketchup und Majo € 4,90

Ostsee-Kraken

gebratene Würstchen mit wahlweise Pommes Frites oder Bratkartoffeln € 10,90



Aus dem Meer

Dorschfilet

Naturgebratenes Filet mit zerlassener Butter, Salatbeilage und Bratkartoffeln € 23,90

Netti's Fischteller

Verschiedene Fische der Saison an Hummersauce, dazu wahlweise Brat- oder Salzkartoffeln € 24,90

Pannfisch

in einer Eisenpfanne servierte Fischfilets mit einer milden Dijon-Senfsoße, dazu Brat- oder Salzkartoffeln € 19,90

Ofenkartoffel mit Räucherlachs

mit hausgemachtem Kräuterquark und Salat € 19,90

Garnelenpfanne

in Olivenöl gebratene Garnelen, pikant gewürzt mit Knoblauch, dazu Baguette und Aioli € 23,90

> Pasta mit Garnelen € 20,90

Ofenkartoffel mit Garnelen

mit hausgemachtem Kräuterquark und Salat € 19,90

Fisch im Bierteig

Diverse Fischarten in Bierteig frittiert, wahlweise mit Kartoffelsalat, Bratkartoffeln oder Pommes Frites € 16,90

unsere Empfehlung



Steaks

Rumpsteak

Der Klassiker, ohne Fettrand gebraten, dazu sautierte Zwiebeln und Champignons

> 250 g € 28,90 350 g € 32,90

Pfeffersteak

Rumpsteak 250 g an Pfefferrahmsauce mit grünen Bohnen dazu Herzoginkartoffeln € 28,90

Steak Holstein

Rumpsteak 250 g mit Röstzwiebeln, Spiegelei und saurer Gurke € 29,90

"Surf and Turf"

Rumpsteak 250 g mit gebratenen Garnelen an bunten Salaten € 33,90

Alle Steaks werden mit Kräuterbutter und wahlweise mit Pommes, Salz- oder Bratkartoffeln, Knoblauch- oder Kräuterbaguette serviert.

Gerne servieren wir Ihnen zu Ihrem Steak einen kleinen

Beilagensalat € 4,90



Schnitzelkarte

Schnitzel "Holsteiner Art"

mit Spiegeleiern und Gewürzgurke, dazu Pommes oder Bratkartoffeln € 21,90

Schnitzel "Wiener Art"

mit Gemüse und Sahnesoße, dazu Pommes oder Bratkartoffeln € 19,90

Schnitzel "Hawaii"

mit Schinken, Ananas und Käse, dazu Pommes oder Bratkartoffeln € 20,90

Schnitzel überbacken

mit Kochschinken, Zwiebeln und mildem Gouda, Pommes oder Bratkartoffeln € 21,90

Sauerfleisch "Fehmarnscher Art"

hausgemacht nach Oma Annis Rezept mit Remoulade und Bratkartoffeln € 18,90

Feuerfleisch

hauchdünn geklopftes Schweinesteak, "feurig-scharf" mit gebratenen Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Peperoni, Champignons, Baguette und Aioli € 20,90



Specials

Schlemmerfilet Huhn

gebratenes Hähnchenbrustfilet überbacken mit Tomaten, Zwiebeln, Champignons und mildem Gouda, dazu eine Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark € 22,90

Grünkohl

herzhafter Holsteiner Grünkohl mit Schweinebacke, Kasseler und Kohlwurst, dazu gibt's Bratkartoffeln € 19,90

Freds Burger

18 cm großes Fladenbrot
wahlweise
mit Rind-, Schwein- oder
Hähnchenfleisch
mit pikanter Soße, Salat,

mit pikanter Sobe, Salat, überbacken mit mildem Gouda, dazu Pommes Frites € 17,90

Nettis Schlemmerfilet

gebratenes Seelachsfilet überbacken mit Tomaten, Zwiebeln, Champignons und mildem Gouda, dazu eine Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark € 22,90

Rinder-Roulade

mit Rotkohl und Salzkartoffeln € 26,50

Gebratene Rinderleber

mit sautierten Äpfeln und Zwiebeln, dazu Kartoffelpüreé und Apfelmus € 18,90

Fruchtiger Zander

Salatteller mit Früchten und Filet vom Zander € 19,90

Rindergulasch

mit Rotkohl und Salzkartoffeln € 26,90



Desserts

Tartufo

Der italienische Haselnuss-Kakao-Eisklassiker € 6,90

Crema Catalan

Die spanische Variante der Crème brûlée € 6,90

Schokobällchen

gefüllt mit Vanillecreme € 6,90

Souffle

Dunkles Schokoladen-Souffle € 6,90

Vanilleeis

mit heißen Früchten € 7,90

Vanilleeis

mit hausgemachter Schokoladensauce € 7,90

Beschwipste Pflaume

Vanilleeis mit "beschwipsten" Zimt-Pflaumen

Gebackenes Eis

garniert mit Sahne und Schokoladensauce € 7,90



Biere vom Fass

Flaschen-Biere

	0,31	0,51
Warsteiner Pils	€ 3,90	€ 5,40
Alsterwasser	€ 3,90	€ 5,40
BMW (Bier mit Wasser)	€ 3,90	€ 5,20
König Ludwig Dunkel	€ 3,90	€ 5,40
Krefelder	€ 3,90	€ 5,40
König Ludwig Hefe	€ 3,90	€ 5,40

König Ludwig Hefe Dunkel	0,51	€ 5,90
König Ludwig Hefe alkohlfrei	0,51	€ 5,70
Warsteiner Pils alkoholfrei	0,331	€ 3,90
Alster alkoholfrei	0,331	€ 3,90
Malzbier	0,331	€ 3,90

Aperitifs

Glas Sekt	€ 3,90
Glas Prosecco	€ 3,90
Aperol Spritz	€ 6,90
Hugo	€ 6,90
Campari Spritz	€ 6,90
Martini Bianco	€ 4,90
Martini extra Dry	€ 4,90
Sandemann Sherry	€ 4,90

Kaffee-Ecke

Tasse Kaffee	€ 2,90
Espresso	€ 2,90
Latte Macchiato	€ 4,90
Milchkaffee	€ 4,90
Heiße Schokolade	€ 4,90
Pharisäer	€ 7,90
Irish Coffee	€ 7,90
Grog	€ 5,90

Cola & Co

Coca-Cola	0,331	€ 3,90
Coca-Cola light	0,331	€ 3,90
Sprite	0,331	€ 3,90
Fanta	0,331	€ 3,90
Mezzo-MIX	0,331	€ 3,90
Lift-Apfelschorle	0,331	€ 3,90

Mineralwasser

MAGNUS Still	0,25l	€ 3,40
MAGNUS Still	0,75l	€ 6,40
MAGNUS Feinperlig	0,25l	€ 3,40
MAGNUS Feinperlig	0,75l	€ 6,40

Säfte

	0,3	l 0,5l
Orangensaft	€ 3,9	90 €4,60
Apfelsaft	€ 3,9	90 €4,60
Johannisbeersaft	€ 3,9	90 €4,60
Kirschsaft	€ 3,9	90 €4,60
KIBA Kirsch-Bananens	aft € 3.0	00 € 4.60

Saft-Schorlen

	0,31	0,51
Orangen-Schorle	€ 3,90	€ 4,60
Johannisbeer-Schorle	€ 3,90	€ 4,60
Kirsch-Schorle	€ 3,90	€ 4,60



Weißweine

Pinot Grigio	Glas 0,25l € 7,90	Flasche € 28,90
Weißburgunder trocken	€ 7,90	€ 28,90 _{0,75l}
Riesling halbtrocken	€ 7,90	€ 28,90 1,0l
Weißherbst rosé	€ 7,90	€ 28,90 1,ol

Grappa

Grappa Persichina	2 cl	€ 6,90
Grappa Per	2 cl	€ 6,90
Grappa Miele	2 cl	€ 7,90
Grappa Lalitro	2 cl	€ 6,90
Grappa Gentile	2 cl	€ 6,90
Grappa Giovane	2 cl	€ 6,90
Grappa Ambrata	2 cl	€ 6,90
Grappa Amandola	2 cl	€ 6,90

Shots

Jubiläums Aquavit	2 cl € 4,50
Linie Aquavit	2 cl € 4,90
Malteser	2 cl € 4,50
Helbing	2 cl € 3,50
Vodka	2 cl € 3,50
Fürst Bismarck	2 cl € 2,90
Fischergeist	2 cl € 4,90
Pilawa Ouzo	2 cl € 3,90
Jägermeister	2 cl €3,50
Baileys	2 cl € 3,50

Rotweine

	Glas 0,25l	Flasche
Merlot del Veneto trocken	€ 7,90	€ 28,90 _{0,75l}
Dornfelder halbtrocken	€ 7,90	€ 28,90 _{0,75} l
Castello Monastrell	€ 7,90	€ 28,90 _{0,75} l
Trollinger halbtrocken	€ 7,90	€ 28,90 1,0l
Spätburgunder trocken	€ 7,90	€ 28,90 1,0l

Digestif

Pircher Williams Birne	2 cl	€ 5,90
Steinhauser Williams Birne	2 cl	€ 5,90
Steinhauser Marille	2 cl	€ 5,90
Unterthurner Waldbeere	2 cl	€ 5,90
Carlos Primero Brandy	2 cl	€ 5,90
Cardinal Mendoza	2 cl	€ 5,90
Remy Martin	2 cl	€ 5,90
Ramazotti	2 cl	€ 3,90
Averna	2 cl	€ 3,90

Longdrinks

Aperol Spritz	€ 7,90
Hugo	€ 7,90
Longdrinks wie	
Rum-Cola	
Whiskey-Cola etc.	€ 7,90