



Weissweine

	Glas	Flasche
Pinot Grigio trocken	0,25l	1,0l
Weißburgunder trocken	0,25l	0,75l
Riesling halbtrocken	0,25l	1,0l
Weißherbst Rosè halbtrocken	0,25l	1,0l

Shots

Jubiläums Aquavit	2cl
Linie Aquavit	2cl
Malteser	2cl
Helbing	2cl
Fürst Bismarck	2cl
Pilawa Ouzo	2cl
Jägermeister	2cl
Baileys	2cl

Rotweine

	Glas	Flasche
Merlot del Venetto trocken	0,25l	1,0l
Dornfelder halbtrocken	0,25l	0,75l
Castello Monastrell lieblich	0,25l	0,75l
Trollinger halbtrocken	0,25l	1,0l
Primitivo trocken	0,25l	0,75l

Digestif

Pircher Williams Birne	2cl
Steinhauser Williams Birne	2cl
Steinhauser Marille	2cl
Unterthurner Waldbeere	2cl
Carlos Primero Brandy	2cl
Cardinal Mendoza	2cl
Remy Martin	2cl
Ramazotti	4cl
Fischergeist	2cl

Longdrinks

Vodka-Lemon	4cl
Rum-Cola	4cl
Whiskey-Cola	4cl



Biere vom Fass

	0,3l	0,5l
Warsteiner Pils		
Alsterwasser		
BMW (Bier mit Wasser)		
König Ludwig Dunkel		
König Ludwig Hefe		
Krefelder		

Flaschenbiere

König Ludwig Hefe Dunkel	0,5l
König Ludwig Hefe alkohfrei	0,5l
Warsteiner alkoholfrei	0,33l
Alster alkoholfrei	0,33l
Malzbier	0,33l

Aperitifs

Glas Sekt	0,1l
Glas Prosecco	0,1l
Aperol Spritz	
Hugo	
Campari Spritz	

Kaffee

Tasse Kaffee	
Espresso	
Latte Macchiato	
Milchkaffee	
Heiße Schokolade	
Grog	

Cola & Co.

	0,3l	0,5l
Coca-Cola		
Coca-Cola zero		
Sprite		
Fanta		
Spezi		

Mineralwasser

	0,25l	0,75l
MAGNUS Still		
MAGNUS Feinperlig		

Säfte

	0,3l	0,5l
Orangensaft		
Apfelsaft		
Johannisbeersaft		
Kirschsaft		
KIBA (Kirsch- Bananensaft)		

Saftschorlen

	0,3l	0,5l
Orangen-Schorle		
Johannisbeer-Schorle		
Kirsch-Schorle		
Apfel-Schorle		



Desserts

Tartuffo

Der italienische Haselnuss-Kakao-Eisklassiker

Crema Catalana

Die spanische Antwort auf Crème Brûlée

Schokoladen Souffle

Dunkles Schokoladen Souffle mit einer Kugel Vanilleeis

Schoko-und Vanilleeis

mit hausgemachter Roter Grütze

Schoko Vanille

Vanilleeis mit hausgemachter Schokosauce

Beschwipste Pflaume

Vanilleeis mit heißen Pflaumen und Rum

Gebackenes Eis

Vanilleeis frittiert in einem knusper Cocos Mantel

Bayrischer Kaiserschmarrn

mit Apfelmus
(von September bis März)



Vegetarisch

Gebackener Hirtenkäse

an Salat der Saison

Große Ofenkartoffel

mit SourCreme und Salat

Käsespätzle

hausgemachte Spätzle
mit dreierlei Käse, Butter und Sahne
veredelt
dazu ein kleiner Salat und Röstzwiebeln

Pasta Agli o'lio

Tagliatelle in einer Knoblauch-
Weißweinsauce

Für die Kleinen

Spätzle mit Soße

hausgemachte Spätzle
mit Sahne- oder
Champignonrahmsauce

Schweinchen Dick

paniertes Schweineschnitzel
mit Pommesfrites, Ketchup und
Mayo

Dagobert Duck

knusprige Hähnchennuggets
mit Pommesfrites, Ketchup und
Mayo

Moby Dick

Frittiertes knusper Fischfilet
mit Pommesfrites, Ketchup und
Mayo

Pasta Napoli

Nudeln mit hausgemachter
Tomatensoße



Aus dem Meer

Dorschfilet

Naturgebratenes Filet
mit zerlassener Butter,
Salatbeilage und Bratkartoffeln

Garnelenpfanne

in Olivenöl gebratene Garnelen
pikant gewürzt mit Grillgemüse
dazu Baguette und Aioli

Netti's Fischteller

Verschiedene Fischfilets
an Hummersauce
dazu Brat- oder Salzkartoffeln

Pasta mit Garnelen

in Hummersoße, Rucola und
Cherrytomaten

Pannfisch

Gebratene Fischfilets
mit Senfsauce
dazu Brat- oder Salzkartoffeln

Fisch im Bierteig

Verschiedene Fischfilets in
Bierteig frittiert, mit Remoulade,
Pommesfrites oder Bratkartoffeln

Ofenkartoffel

mit hausgemachter
SourCreme
und Salat
wahlweise mit:
Räucherlachs
Garnelen



Steaks

Rumpsteak

Der Klassiker

mit sautierten Zwiebeln und Champignons

250g

350g

Pfeffersteak

Rumpsteak 250g an Pfefferrahmsauce
mit Speckbohnenbündchen
dazu Herzoginkartoffeln

Steak Holstein

Rumpsteak 250g
mit Spiegelei, Röstzwiebeln und Gewürzgurke

„Surf und Turf“

Rumpsteak 250g
mit gebratenen Garnelen

Alle Steaks werden mit Kräuterbutter und
wahlweise mit Pommesfrites, Salzkartoffeln oder
Bratkartoffeln serviert

Gerne servieren wir Ihnen zu Ihrem Steak einen
kleinen Salat



Schnitzel & Co.

Schnitzel Satt

Schweineschnitzel

mit Champignonrahmsauce, Pfefferrahmsauce, Paprikasauce oder Senfsauce
dazu Pommesfrites oder Bratkartoffeln

Schnitzel „Holsteiner Art“

Schweineschnitzel, Spiegeleier und Gewürzgurke dazu Pommesfrites oder
Bratkartoffeln

Schnitzel „Wiener Art“

mit Gemüse und Sahnesoße
dazu Pommesfrites oder Bratkartoffeln

Schnitzel „Hawaii“

mit Schinken, Ananas und Käse
dazu Pommesfrites oder Bratkartoffeln

Schnitzel überbacken

mit Kochschinken, sautierten Zwiebeln und Käse
dazu Pommesfrites oder Bratkartoffeln

Sauerfleisch „Fehmarnsche Art“

hausgemacht nach Oma Annis Rezept
mit Remoulade und Bratkartoffeln

Feuerfleisch

Schweinesteak „feurig – scharf“
mit Grillgemüse, Chillis, Baguette und Aioli



Spezialitäten

Netti's Schlemmerfilet

mit Grillgemüse und Käse überbacken
dazu eine Ofenkartoffel und SourCreme
wahlweise mit:

Fischfilet

Hähnchenbrust

Gebratene Rinderleber

„Berliner Art“

mit sautierten Äpfeln, Zwiebeln und
Preiselbeeren dazu Kartoffelpüree

Fred's Burger

mit Salat, Käse, ChimiChurri und Aioli
wahlweise mit:

Rindersteak

Schweinesteak

Hähnchensteak

Halbe Ente

mit Klößen, hausgemachtem Rotkohl
und Entensauce
(Auf Vorbestellung
Von September bis März)



Vorspeisen

Hausgemachte Frühlingsrollen

mit Hackfleisch und Gemüse gefüllt
Süß-Sauerdip

Hausgemachte Käserollen

mit Kräuterfrischkäse gefüllt
Fruchtiger Dip

Baguette Aioli

Baguette mit Hausgemachter Aioli Creme

Datteln im Speckmantel

mit Salatbouquet und Baguette

6 Stück

9 Stück

12 Stück

Tagessuppe der Saison

Fragen Sie gerne unser Servicepersonal

Salate

Kleiner Salat

Salate der Saison

Großer bunter Salat

Salate der Saison
mit Baguette

wahlweise mit:

Garnelen

Fischfilet

Hähnchenbrust

Frühlingsrolle

Käserolle

Calamari

mit Salat der Saison, Aioli und
Baguette

Zu allen unseren Salaten servieren wir unser Hausgemachtes
Dressing oder Vinaigrette