

LECKERES VORAB, DAZU, EINFACH MAL EBEN

Eiderstedter Schafskäse aus dem Ofen mit Quittenchutney und Hausbrot	10,50	
Gänsesauerfleisch mit Gurke und Hausbrot	13,50	
Räucherfischpastete mit Hausbrot	13,50	
Auswahl von Käse mit unseren Gürkchen, Hausbrot und unserem Chutney	15,50	
Scharfe Tomatensuppe	6,50	
Annas Fischtopf kl/gr	8,50	15,50
Kalbsbouillon mit Einlage kl/gr	7,50	14,50
Haussalat kl/gr	5,50	9,00
Bauernfrühstück mit Saurer Gurke		14,50
Sauerfleisch vom Susländer Schwein, Bratkartoffeln		18,50



Hoffmanns

Hotel · Restaurant · Bar

Liebe Gäste,

Die auf dieser Karte angebotenen Speisen servieren wir Ihnen während des Sommers (Juni bis Ende September) jeweils Donnerstag bis Sonntag ab 17 Uhr. Montag und Dienstag sind unsere „Schnitzel & Backfisch“-Tage. Am Mittwoch gibt es Frikadellen und Heringsgerichte zu Auswahl.

Wir wünschen guten Appetit!

Annas Gartenfreuden

Kleine scharfe Kartoffeln mit grüner Sauce	8,50
Blattsalate mit Walnüssen, warmen Apfelspalten in Kürbiskern dressing -Hausbrot	14,50
Frühlingszwiebeln, Pilze, Birnen, Kartoffelklößchen mit Blauschimmelcreme gratiniert	17,50
Kartoffel-Möhrenstampf mit Senfeiern und indischem Broccoli-Koriander-Salat	17,50
Bandnudeln mit „Sommer“, unserer Tomaten- sauce vom Kopteinshof, Haussalat	14,50
Zwei frische Pfannkuchen mit Kompott, Zimt und Zucker	13,50
Ofengemüse mit Creme Fraîche, Chutney und Hausbrot	15,50

Annas Klassiker vom Land

Schnitzel vom Susländer Schwein, Sauce, Bratkartoffeln , dazu Gemüse oder Haussalat	17,50
Rinderroulade in der eigenen Sauce mit Salzkartoffeln und Rotkohl	22,80
Spanferkelbraten mit Pflaumen gefüllt , auf cremigem Graupenrisotto mit Blattsalat	19,50
Kalbsbäckchen geschmort au Jus auf Kartoffel-Möhrenstampf mit Blattsalat	26,80
Klassische Lammhaxe mit grünen Bohnen und Rosmarin- kartoffeln	27,80
Halbe entbeinte Ente klassisch mit Rotkohl und kleinen Klößchen oder mit einem großen Blattsalat	22,50
Ragout von Maishuhn und Garnelen in leichter Hummer- sauce mit Garten-Allerlei	24,50

Annas Fische

Friedrichstädter Matjesplatte mit Salzkartoffeln, Bohnen	18,50
Ganze Scholle ohne Gräten mit Speck, grünen Bohnen und Salzkartoffeln, Buttersauce	19,50
Backfischteller mit hausgemachtem Kartoffel- salat und Remouladensauce	15,50
Kabeljaufilet gebraten auf zartem Gemüse und dunkler Fischsauce, Kartoffelstampf	19,50
Lachsfilet mit einer Kruste aus eingelegten Zitronen und Hartkäse dazu Tagesgemüse	21,50
Wolfsbarsch aus dem Ofen mit Tagesgemüse oder Haussalat	22,50

Annas für Feinschmecker

Bio-Markknochen aus dem Ofen mit Hausbrot und Petersiliensalat	16,50
Kalbsleberstreifen au Jus mit Rosa Pfeffer und Orangenfilets	15,50
Seezunge „Grenoble“ , dazu Beten und Möhren vom Kopteinshof	34,50
Hummer New Hampshire mit kleinen Kartoffeln, Tomatenfilets und Zitonenbuttercreme gratiniert	36,50
Forellenfilet mit Gurken, Pilzen und Brunnenkress e in Beurre Blanc	29,50
Lammcarrée au Jus, unsere Erbsen, geschmolzener Sellerie	34,50
Kalbschnitzel in wolkiger Panade mit frischem Gurkensalat und Bratkartoffeln	28,50
Tagesdessert	TP

Allergieinformationen zu allen Gerichten finden Sie am Tresen bei unseren freundlichen Mitarbeiterinnen, die Ihnen auch gerne behilflich sind, das passende Gericht für Sie oder Alternativen für angebotene Gerichte zu finden. Falls Sie es noch nicht wussten: Nussgerichte wie Nusskuchen oder Mandelkekse enthalten Nüsse, Senfsauce enthält Senf :-)



**Annas
Küche**
von 12-16
Uhr



Scharfe Tomatensuppe // Kartoffelsuppe // Ingwer-Karotten-Suppe € 6,50

Eiderstedter Schafskäse aus dem Ofen, Quitte, Hausbrot € 11,50

Kleine scharfe Kartoffeln mit Grünkohlpesto € 9,50

Salatteller	klein	€ 5,50
	groß	€ 9,50

Matjesplatte Hoffmanns Art mit Salzkartoffeln und Bohnen € 18,50

Backfischteller mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Remoulade € 16,50

Labskaus mit Spiegelei drauf, Hering, Rote Bete und Gurke dabei € 17,50

Bandnudeln mit „Sommer“, unserer Tomatensauce vom Kopteinshof € 14,50

Bio-Ofengemüse mit Creme Fraîche, Quitte, Hausbrot € 15,50

<u>Bauernfrühstück</u> mit saurer Gurke	klassisch	€ 14,50
	Vegetarisch	€ 14,50
mit Sauerfleisch und Remoulade		€ 21,80

Schweineschnitzel vom Susländer Strohschwein mit Pilzrahm, Salzkartoffeln und Gemüse oder Salat € 17,50

Rinderroulade in der eigenen Sauce, mit Rotkohl und Salzkartoffeln € 22,80

Lammhaxe klassisch au Jus, Bohnen, Kartoffelgratin € 27,80

Dessertauswahl in der Vitrine am Tresen.

Eine Liste möglicher Allergene finden Sie ebenfalls am Tresen!

Teezeit ist immer



Teesorten: Darjeeling, Assam, Sencha, Lapsang Souchong, Earl Grey, Ostrfriesenmischung

Bio-Früchtetee und Bio-Kräutertee

Wir beziehen unseren Tee von Schrader aus Bremen

Kännchen 5,20

Doppelkanne 8,20



Unsere Kuchenauswahl finden Sie am Tresen



Heiße Getränke

Kaffee Tasse € 2,50

Becher € 3,50

Espresso Einfach € 2,50

Doppelt € 4,00

Cappuccino g € 3,00

Milchkaffee g € 3,80

Latte macchiato g € 3,80

Heiße Schokolade g € 3,50

Mit Alkohol

Pharisäer € 5,50

Irish Coffee € 5,50

Tote Tante € 5,50



Snacks und mehr in der Vitrine

