

Vom Strand

bis ins Land

Frische Kräuterchampignons

frische Champignons gebraten
mit Kräutern und einem Hauch
Knoblauch 4) gewürzt
auf Toast mit Sauce à la hollandaise

€ 7,50

Schmidt's Klassiker

Klausgeräuchertes Forellenfilet

mit Preiselbeersahne,
Toast und Butter

€ 9,50

Unser neuer Aperitif!!

Wild Berry

Schweppes „Wild Berry“
mit Orangenlikör „Lillet“

0,2 l 4,90 €

Beginnen Sie Ihren Abend

spritzig!..... Mit einem

Glas Riesecco

„anregend und prickelnd!“

0,1 l 2,90 €

Aus dem Suppentopf

heiß und lecker!

Emsländische Hochzeitssuppe

Kraftbrühe von Huhn und Rind
mit reichlich Einlage und

Baguette

€ 4,50

Zwiebelrahmsuppe „Provence“

ein sahniges Süppchen von Zwiebeln
mit Thymian gewürzt

Baguette

€ 4,50

Italienische Tomatencremesuppe

leckere Cremesuppe von Tomaten
mit Basilikum, Sahne und

Baguette

€ 4,50

Sind Sie Allergiker?

Wir haben eine Speisekarte mit ausgewiesenen Allergenen für Sie bereit.
Gerne beraten wir Sie jedoch direkt, um auf ihre Unverträglichkeit einzugehen.

Knackige Salate & Vegetarisches

Vollwertteller

große Auswahl unserer feinen
Gemüse mit frischen Champignons
und Kartoffelrösti

€ 11,90

Salat mit Scampis

großer bunter Salat mit
gebratenen Scampis,
dazu Knoblauchsauce und Baguette

€ 14,90

Buchweizenblini mit Räucherlachs

kleiner Buchweizenpfannkuchen mit
Räucherlachs und Creme fraiche
an einem kleinen Salatbouquet

€ 12,90

„Wild Turkey“

großer bunter Salatteller
mit gebratenen Putenbruststreifen
und Baguette

€ 14,90

Unsere Fischgerichte *Frisch auf den Tisch!*

Zander- und Lachsfilet

gebraten in brauner Butter
gemischter Salat
und Salzkartoffeln

€ 19,90

Goldbarschfilet gebacken

Goldbarschfilet gebacken mit
hausgemachter Remouladensauce,
gemischte Salatplatte und
Salzkartoffeln

€ 15,90

Lachs auf Bandnudeln

Norwegischer Lachs mit
Kräuterrahmsauce auf Bandnudeln
mit buntem Salat

€ 18,90

Die Lieblingsgerichte unserer Stammgäste

„Schweinerückensteak „Lorraine“
Schweinerückensteak
vom **Bunten Bentheimer Schwein**
mit Camembert überbacken,
Preiselbeeren und gebackene Petersilie,
gemischter Salat und Pommes frites
€ 19,90

„Schweinelendchen am Spieß“
Medaillons vom Schweinefilet
mit Sauce à la Hollandaise,
frischen Champignons, gebratene
Ananasscheiben und Schweizer Rösti
€ 18,90

„Hasetaler Kartoffelpfanne“
Schweinerückensteak
vom **bunten Bentheimer Schwein**
mit Spiegelei, gemischtem Salat
und Bratkartoffeln
€ 18,90

„Meppener Markt- Grillteller“
Verschiedene Filetchen
von Pute, Schwein und Rind
mit Pfeffersauce, Grilltomate,
feine Gemüse und Pommes frites
€ 21,90

Schmidts Schnitzelparade

„Schnitzel „Wiener Art“
2 zarte Schweineschnitzel
mit gemischtem Salat und
Bratkartoffeln
€ 15,90

„Zwiebelschnitzel“
Schweineschnitzel mit Röstzwiebeln,
gemischtem Salat und Bratkartoffeln
€ 16,90

„Schnitzel „Jäger Art“
Schweineschnitzel in Rahmsauce mit
frischen Champignons, Gürkchen,
Zwiebeln, gemischter Salat und
Pommes frites
€ 17,90

Gerne nehmen wir Ihre Wünsche entgegen.
Wir weisen Sie darauf hin, dass Umbestellungen zu Preisänderungen führen können.

Auf die Rumpsteaks!

Fertig! Los!

Stellen Sie sich Ihr Lieblingssteak zusammen

Zartes Rumpsteak aus Uruguay 200 g

Medium gebraten, auf Wunsch auch Englisch oder durchgebraten

€ 15,90

Wählen Sie weitere Beilagen zu Ihrem Steak!

<i>Kräuterbutter</i>	€ 2,80	<i>Schweizer Rösti</i>	€ 3,80
<i>Pfeffersauce</i>	€ 2,80	<i>Mandelkroketten</i>	€ 3,80
<i>Portion Pfifferlinge</i>	€ 5,80	<i>Gemischter Salatteller</i>	€ 5,80
<i>Pommes frites</i>	€ 3,80	<i>Kleiner Salatteller</i>	€ 4,80
<i>Bratkartoffeln</i>	€ 3,80	<i>Gemüseteller</i>	€ 5,80

Unser Klassiker in geselliger Runde

„Grosse Grillplatte nach Art des Hauses“

ab 3 Personen

p. P. € 21,90

verschiedene Filetchen von Pute, Rind, Schwein und Ente reichlich garniert mit Grilläpfeln, Salatgarnituren, feinem Gemüse und frischen Champignons, Pommes frites und Mandelkroketten

Wir empfehlen sie auch für kleine Gesellschaften

„Der gemeinsame Spaß am Essen“

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

1) mit Farbstoff

2) mit Konservierungsstoff

3) mit Geschmacksverstärker

4) mit Nitrit Pökelsalz

